Wypożyczanie pisma u sprzedawcy jest nadużyciem

PRAKTYCZNA PANI

Nr 9

DOBRA OBYWATELKA

Tygodnik ilustrowany

30 GROSZY

25 LUTY 1939
rok V

NUMER TEN ZAWIERA 32 STRONY TEKSTU Z RYCINAMI I KOLOROWYMI MODELAMI SUKIEN ORAZ OSOBNY ARKUSZ Z TABLICĄ KROJÓW I WZORAMI ROBÓT



TREŚĆ:

Prenumerata miesięczna 1.— złoty



Serwetka na tackę, pod ciasto i t. p. Haft dwubarwny na opalu lub płótnie. Ściegi: płaski, łańcuszek i fastrygowy. Brzeg dziergany.

3-cia i ostatnia seria „Akcji Premiowej"

dla Szan. Pań Prenumeratorek „Praktycznej Pani".

Nowe cenne premie.

Na życzenie wyrażone przez liczne spośród naszych Prenumeratorek **przedłużyliśmy jeszcze i na luty b.r.** okres trwania naszej „Wielkiej Akcji Premiowej". **Nieodwołalnie 28 lutego b. r. nastąpi definitywne zamknięcie** przyjmowania i premiowania rocznych wpłat za prenumeratę na następujących warunkach:

I) Cena prenumeraty rocznej wpłacanej do 28 lutego 1939 r. wynosi

zł 10

Od ceny powyższej nie ma żadnych dalszych ulg i prenumeraty mające uczestniczyć w premiowaniu, winny być wpłacane wyłącznie jednym z poniższych sposobów;

1) do Kasy Centrali Tow. Wyd. „Bluszcz", Warszawa, Solec 87, lub Filii: Świętokrzyska 17 m. 3;

2) Przekazem rozrachunkowym rozr. Nr 636;

3) Przekazem pocztowym pod adr. Tow. Wyd. „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.

II) Każda 50-ta prenumeratorka, spośród wpłacających prenumeratę roczną, otrzyma

bon wartości 20 zł

za który będzie mogła nabyć towarów według swego wyboru do wysokości powyższej kwoty w **Domu Towarowym Bracia Jabłkowscy**, ul. Bracka Nr 25. Sz. Panie Prenumeratorki, zamieszkałe poza Warszawą, będą mogły zamówić potrzebne Im przedmioty z dostarczonego przez nas katalogu wymienionej firmy. Premie te będą przyznawane co tydzień i natychmiast rozsyłane, aby umożliwić szybkie wykorzystanie ich przez osoby nagrodzone.

III) Każda 25-ta prenumeratorka, wpłacająca prenumeratę roczną, będzie miała prawo z tytułu premii **do bezpłatnej 3-miesięcznej prenumeraty** jednego (według swego uznania) z niżej wymienionych czasopism kobiecych, wydawanych przez Tow. Wyd. „BLUSZCZ", a mianowicie:

„Bluszcz" — tygodnik kulturalnej rodziny.

„Dziecko i Matka" — dwutygodnik poświęcony zdrowiu i wychowaniu dziecka.

„Ja to zrobię" — dwutygodnik poświęcony robotom ręcznym.

„Kobieta w Świecie i w Domu" — wytworny dwutygodnik, poświęcony życiu domowemu, towarzyskiemu i modzie.

IV) **Każda** prenumeratorka opłacająca roczną prenumeratę otrzyma **zupełnie bezpłatnie** „Kalendarz dla Kobiet na rok 1939" (zawierający 264 strony tekstu), w którym Panie znajdą wszystko, co inteligentną kobietę może interesować.

V) Poza tym nastąpi w wyniku losowania rozdanie między wszystkie roczne prenumeratorki, które wpłacą prenumeratę w lutym

5-ciu specjalnych cennych premii,

a mianowicie:

Piękne wiosenne futro z kretów holenderskich, model f. A. Chowanczak i S-wie, Warszawa, Krakowskie Przedmieście 15/17.

Śliczny patefon „Orpheon" wraz z 6 płytami w albumie z firmy B. Rudzki, Warszawa, Marszałkowska 146.

Złoty damski zegarek m. Movado z f. D. Śliwa, Warszawa, Marszałkowska Nr 69.

Komplet platerowanych sztućców na 6 osób z f. J. Fraget w Warszawie.

Aparat fotograficzny Kodak EKC 620

Premie powyższe zostaną przyznane w początkach marca, po zakończeniu serii „lutowej" naszej akcji.

UWAGA: Sz. Panie Prenumeratorki, które już wniosły prenumeratę miesięczną, kwartalną lub półroczną, a chciałyby uczestniczyć w akcji premiowej, mogą w terminie do 28 lutego b. r. dopłacić różnicę do rocznej prenumeraty.

IX WYKAZ OSÓB NAGRODZONYCH

(Wpłaty od 9.II do 15.II 1939 r.)

BONY PO 20 ZŁ. DO B-ci JABŁKOWSKICH

otrzymują pp.: Dobrkowa Władysława, Praszka; Winterowa Lucyna, Zambrów; Zubowa Lidia, Łuck; Guzowska Józefa, Rzgów k. Konina; Florkowska Anna, Komorowo k. Ostr. Maz.; Biskupska Helena, Pabianice; Jekiełkowa Łucja, Gdynia; Żukówna J., Suwałki; Rudzka Anna, Warszawa; Małek Z., Lwów; Dąbrowska W., Kraków; Krajewska Maria, Gdynia; Kowalska Anna, Warszawa

BEZPŁATNE PRENUMERATY

przyznano pp.: Kułakowska Kornela, Niżborg Nowy; Wojtowiczowa Wanda, Jaworów; Krzywnosikówna Anna, Kołomyja; Sołłohóbówna Olimpia, Sejny; Mrozowa Katarzyna, Telatyn; Czarnecka Jadwiga, Łaszczów; Teodorowicz Helena, Pińsk; Strużyńska Maria, Zbójno k. Rypina; Boryczkowa Justyna, Myślenice; Rossowa Janina, Lwów; Zaosowa Maria, Lwów, Michalewska Izabella, Przemyśl; Orthowa Wanda, Borysław; Starzykowa Stefania, Pińsk; Nowakowski Marian, Łuck; Dzikowska Maria, Kowel; Majewska Halina, Ożarów k. W-wy; Joachimiakowa Irena, Ujazd; Tomczyńska Maria, Radom; Migutowa Zofia, Kraśnik; Wasilewska Helena, Parafianów; Osieka Norma, Wilejka; Radlińska Zofia, Chorzów; Nowacka Janina, Mielec; Radyska Stefania, Nowogródek; Królikowska Anna, Nowa Wilejka.

Osoby, które otrzymały premie w formie bezpłatnej prenumeraty proszone są o pisemne podanie, jakie pismo i w jakim okresie należy Im wysyłać.

Pod Polską Banderą



Polska bandera.



Na foglu.



Kołyszesz mnie, morze, w ramionach
Jak łupinę, łupinę maleńką;
Dzielisz się ze mną bryzgami fal i wichrami,
Ja z tobą — własną udręką.
Kołyszesz mnie, życie, jak liściem drzewo...
Czy też wejdę z wichrem w przymierze,
Czy uporam się z dolą, z burzą i ulewą,
Czy o głaz sercem uderzę?...

Z. W.





„Wilk morski" po wyjściu z kotłowni.



Na morzu iryjskiem ORP. „Wilja".



Przed podróżą na „Piłsudskim".

Żałoba w Katolickim świecie

Zagrały dzwony we wszystkich kościołach Wiecznego Miasta. Zabrzmiały tętnem serc spiżowych, zaniosły się żałobnym hymnem potęgi i kręgami dźwięków smutnych, dziwnie uroczystych. Zwiastują światu katolickiemu wieść żałobną. I płynie wiadomość o śmierci Mocarza rządzącego duszami ludzkimi ponad granicami narodowymi, ponad państwami. Płynie poprzez wielkie i gwarne miasta, przez wsie pobożne, przysiadłe nisko gromadami chat, kroczy przez narody, państwa, szczepy prymitywne i ludy półdzikie. W smutku pogrążył się Watykan — centrum władzy Kościoła, źródło wiary, doskonałość organizacji i dyscypliny, bogactwo muzeów i zabytków, grób i kolebka Papieży...

Papież umarł... Kardynałowie się modlą... Kapela sykstyńska gra... Bogactwo uroczystości watykańskich, ich moc imponująca w jednym tylko momencie przejmuje melancholią i smutkiem, w momencie śmierci Papieża. Nabożeństwa żałobne, odbywające się za dusze zmarłego Papieża, mają w sobie specjalny tragizm. W obitej kirem kaplicy Sykstyńskiej wznosi się katafalk, dookoła w wysokich, specjalnych stallach zasiadają kardynałowie. Modlą się... Złocona krata oddziela ich od nielicznej, wybranej publiczności. Umieszczona w rogu za kratkowanym przepierzeniem, kapela wykonywa pienia religijne...

Na katafalku pokrytym brokatem, spoczywają zwłoki Papieża, lub ich symbole. Dookoła katafalku siedzi kilkudziesięciu dostojnych starców, odmawiających modlitwy. Modlą się za Papieża, ale w modlitwach ich nie widzi się wzruszenia i żalu za Człowiekiem, który odszedł. Otaczają Go jeszcze godności i dostojeństwa, a mimo to jakże przesmutny obraz przedstawia ten Zmarły, u którego wezgłowia nie rozlega się szloch istot najbliższych, u którego trumny nie klęczą zbolałe postacie, przygięte ku ziemi nieszczęściem rozstania... Zda się, że samotność i obcość rozpięły skrzydła nad dostojną trumną...

— — — — — — —

Cisza uroczysta objęła swymi ramiony sale i komnaty Watykanu, tej centralizacji władzy, praw, kanonów — i ośrodek, ku któremu biegną mistyczne tęsknoty serc prostych a wiernych. Zamarła wszelka praca w gabinetach i bibliotekach, gdzie kardynałowie budują i kultywują całą politykę Kościoła. Dostojnicy ci odbywają teraz „kongregacje kardynalskie", na których odczytuje się bulle papieskie o administracji sprawami Kościoła na czas t. zw. „e della sede vacante", tj. wakującej Stolicy Św. — przede wszystkim jednak ulega rozbiciu pierścień Rybaka, który jest szczególną oznaką rzymskich papieży; nazywa się tak od umieszczonego na nim wizerunku św. Piotra, łowiącego ryby na łodzi i służy jako pieczęć papieska.

W dniu 11-tym od śmierci Papieża rozpocząć się winno konklawe, które według przepisów ma odbywać się tam, gdzie Papież życie zakończył. Część pałacu watykańskiego, przeznaczona na konklave, tworzy zupełną jakby klauzurę, do której prowadzą jedne tylko drzwi, zamykane na czas wyborów na cztery klucze przez cztery różne osoby. Inne drzwi poza obrębem konklave, prowadzące do dalszych apartamentów watykańskich, bywają zamurowywane. Podobnie zamurowuje się okna z pozostawieniem u góry małych otworów dla przepuszczania światła. Każdy z kardynałów zamknięty jest w oddzielnym mieszkaniu, urządzonym z drewnianych ścian. Mieszkanie składa się z trzech lub czterech cel, ponieważ kardynałowi wolno jest wziąć z sobą do konklave dwóch lub trzech towarzyszów swego zamknięcia, zwanych konklawistami. W dniu 11-tym po śmierci Papieża odbywa się uroczyste wejście kardynałów do konklave.

Przebieg głosowań i narad, kandydatur i kompromisów otoczony jest najgłębszą tajemnicą. Tylko nowy Papież ma prawo zwolnić kardynałów z tajemnicy milczenia i tylko tą drogą legalną potomni z czasem mogą dowiadywać się, jak obrano tego lub owego Papieża.

— — — — — — —

Głosowanie odbywa się w trojaki sposób: 1) przez porozumienie się (per compromissum) wszystkich, lub przeważnej części kardynałów; 2) przez jednomyślną zgodę (quasi inspirationem) i 3) przez sekretne głosowanie (per scrutinium), do czego potrzeba, by elekt otrzymał ⅔ głosów. Przed ołtarzem stoi stół, na którym są rozmaite przybory, a także formuła przysięgi, którą składa wyborca, wrzucając swą zawiniętą kartkę do kielicha.

Po odczytaniu kartek, jeżeli nikt dostatecznej liczby głosów nie otrzymał, kartki te, z dodaniem słomy, palą się w kominku specjalnym, ustawionym za ołtarzem, aby dym wychodzący z rury przeprowadzonej na zewnątrz pałacu dawał znać, że wyboru jeszcze nie dokonano. W tenże sposób odbywają się następne głosowania, powtarzane po trzykroć dziennie. Gdy wybór jest dokonany, wtedy kardynał-dziekan przystępuje do wybranego z zapytaniem, czy się zgadza, a otrzymawszy odpowiedź twierdzącą, podaje mu pierścień Rybaka. Elekt obiera przy tym imię, które nosił będzie jako Papież, następnie w asystencji 2 kardynałów modli się przed ołtarzem, potem przywdziewa szaty papieskie: białą sutannę, czerwone pantofle, z wyszytymi krzyżami, czerwony pas, rokietę, kosztowną stułę i mitrę czerwoną. W tym ubiorze zasiada na krześle przed ołtarzem i odbiera pierwszy hołd od kardynałów, którzy przyklękają, całują jego stopę i rękę, otrzymując w zamian od niego pocałunek pokoju. Oddawanie takiego hołdu przez kardynałów powtarza się w dniu tym po trzykroć. Za trzecim razem przystępują do ucałowania stopy nowego Papieża obok kardynałów konklawiści, prałaci, ciało dyplomatyczne, cały dwór papieski, rodzina i przyjaciele, oraz wierni. Pierwszy kardynał-diakon, przed którym niosą krzyż papieski, idzie na ganek błogosławieństwa i stamtąd oznajmia zebranemu ludowi o dokonanym wyborze. We wszystkich kościołach uderzają w dzwony, a dawniej na zamku św. Anioła dawano sto jeden wystrzałów armatnich.

Po uroczystym „Te Deum" kardynał-kamerling oddaje nowemu Papieżowi klucze pałacu watykańskiego. W kilka dni potem odbywa się uroczysta koronacja, podczas której wkładają nań paliusz i tiarę, tj. potrójną koronę.

Koronacja Papieża, to oficjalne i najwyższe objęcie przezeń władzy, która swą potęgą otacza świat cały, to uroczystość najwspanialsza wśród wspaniałych uroczystości Watykanu. Orszak prałatów i kardynałów otaczających niesiony przez ośmiu trabantów tron papieski — to uzewnętrznienie, uplastycznienie potęgi i różnolitości hierarchii kościelnej. Setki monsignorów, dziesiątki biskupów, arcybiskupów, kierowników misji religijnych, przedstawicieli wszystkich zakonów pracujących na całym świecie w myśl wskazówek i woli papieskiej, zgromadziło się dziś w bazylice, by paść do stóp nowego Kierownika barki św. Piotra. Orszak posuwa się powoli wśród pienia kapeli sykstyńskiej, wśród dźwięku hejnału srebrnych trąb, wśród modłów i woni kadzideł. To armia wszystkich władz i instancyj Kościoła.

Idą przed wielotysięcznym tłumem, wiodą nowego Pomazańca na tron, idą wolno dostojni, strojni w fiolety, purpurę i cenne futra, a wraz z nimi przed oczyma patrzących idzie moc, tajemnica i historia Kościoła. Idą dostojni, najdostojniejsi. Lud rzymski zna ich wszystkich. W miarę jak przechodzą padają nazwiska i komentarze. Jedni są bardziej podziwiani, inni są więcej ulubieni.

Dwadzieścia kilka tysięcy osób, które uzyskały przywilej asystowania koronacji papieskiej, otacza ciasnym pierścieniem bazylikę św. Piotra. Za nimi masa kilkudziesięciotysięczna zapełnia plac, czekając na jedną chwilę ukazania się Papieża na balkonie świątyni. Oczekują na błogosławieństwo, na ujrzenie Chrystusowego wikariusza, czekają od nocy aż do południa. Nagle wszystko milknie. Chylą się głowy i z namaszczeniem przyjmują spływające na nie błogosławieństwo w chwili, gdy tam w górze nad nimi staje On, starzec biały, obejmujący wiernych spojrzeniem, władzą i słowami modlitwy. Na tę jedną chwilę, na to jedno mgnienie oka czeka tłum na placu, mieszczącym przeszło sto tysięcy osób...

Biją uroczyście dzwony...

W.



List z Warszawy

Kochana Marychno!

Jest jeden teatr w Warszawie, teoretycznie przeznaczony na scenę literacką, eksperymentalną, scenę, gdzie autorzy mogą się kształcić w trudnej sztuce dobrego dramatopisarstwa i we własnych błędach szukać doskonałości. To teatr Nowy. Dawno już nie spełniał on tego zadania, wystawiając przeważnie sztuki rozrywkowe z zawsze cieszącego się powodzeniem lekkiego repertuaru (choćby detektywistyczny „Złoty deszcz", o którym Ci niedawno pisałem). Ostatnio jednak teatr Nowy został „wskrzeszony" dla swoich przeznaczeń, a na pierwszy ogień poszedł ciekawy wieczór trzech jednoaktówek. Są to: Cypriana Kamila Norwida: „Miłość czysta u kąpieli morskich"; Tadeusza Rittnera: „Odwiedziny o zmroku"; Józefa Czechowicza: „Czasu jutrzennego".

Wieczór jednoaktówek ma charakter poważny, jest niełatwy, przeznaczony nie dla szerokiego koła widzów, którzy szukają w teatrze tylko rozrywki, ale dla wybranego grona znawców literatury i teatru, dla „prawdziwej" inteligencji. A kto nie chce do niej należeć? W nieco snobistycznym światku warszawskich kawiarni analizowanie ostatniej premiery teatru Nowego jest w bardzo dobrym tonie. Po prostu szyk! No więc i my trochę sobie o tym poplotkujemy.

Z góry zaznaczam, Maryś, że zajął mnie ogromnie ten wieczór. Co innego, że mam przy tym i parę swoich zastrzeżeń. Przede wszystkim — jak się na ogół uważa — teatr eksperymentalny powinien kształcić autora, musi więc w pierwszym rzędzie wystawiać utwory młodych sił literackich. W tym wypadku trud spóźniony — bo i Norwid i Rittner spoczywają już dawno w grobie. No, ale jest Czechowicz. Nie bądźmy tak formalistyczni, bo inaczej nie widzielibyśmy ani uroczego drobiazgu „trudnego szaradzisty" Norwida (za takiego się go na ogół uważa), ani jednego z nielicznych utworów znakomitego Rittnera, autora „Wilków w nocy" i „Głupiego Jakuba". Drugie moje zastrzeżenie jest ważniejsze: nie wiem, czym wytłumaczyć to niezwykłe zestawienie utworów. Owszem, obraz niby trzech pokoleń autorskich, ale w ogóle nic podobnego między Norwidem, Rittnerem i Czechowiczem nie tylko nie ma, ale i być nie może. Zresztą — jest jak jest, niech się kompetentniejsi ludzie o to martwią, my pomówimy o tym, jak było. A było ciekawie!

Więc najpierw „Miłość czysta u kąpieli morskich". Nazwana przez autora „białą tragedią" nie ma w sobie krwi, prawdziwego ludzkiego bólu, głębokiego dramatu. Ot, miłość „u kąpieli morskich", jakich w życiu wiele można przeżyć. To też z ironią przez Norwida podmalowane zabiegi miłosne Erazma i Julii są zwiewną letnią baśnią. Miłość jest nieobliczalna, pełna kontrastowych uroków, radosna i smutna, tragiczna i znowu promiennie uśmiechnięta. Romantyzm, prawdziwy romantyzm!

Wszystko się w krótkim letnim sezonie przemienia w błahostkę. Tak i „miłość czysta" mimo rozpaczy i wielkich słów szybko traci swą wielkość i jedyność. Zostaje śliczny drobiazg salonowy, miłe wspomnienie, przychodzi nowe uczucie... A że na dnie serca zostaje żal za tym, że uczucia są zmienne, to takie zwykłe, takie ludzkie!...

„Odwiedziny o zmroku" Rittnera mają również za temat zmienność ludzkiego serca, ale nie są to już mussetowskie przekomarzania Norwida, lecz pesymistyczny, zły, kolący smutek. Ten mąż, wracający w grubej żałobie z pogrzebu żony, który o zmroku, w przypadkowym spotkaniu, prawie że daje się usidlić jakiejś znudzonej kobiecie! Oczywiście przykrą tę rzecz można postawić dwojako (jak to mądrze wywodzą warszawscy recenzenci): albo wydobyć z postaci męża akcenty najbardziej ludzkie (obawa przed samotnością, rozpamiętywaniem bólu), albo uwydatnić najbardziej ujemne męskie cechy charakteru: wrodzone dążenie do zdobycia każdej kobiety, zwycięstwo najbrutalniejszej siły nad śmiercią. Tak czy tak temat jest przygnębiający.

W teatrze Nowym było tak sobie, pośrednio, nieledwie wizyjnie, nastrojowo i niezwykle. Aktorzy doskonale sobie jednak z tym poradzili: panowie Chodecki i Chmurkowski, a w roli kokietki urocza Lindorffówna.

Wreszcie „Czasu jutrzennego" Czechowicza to sztuka najtrudniejsza. Ma scenę pierwszą i ostatnią tylko z normalnego życia, a pięć środkowych scen jest ucieleśnionym snem. Temat jest niezwykły. Dwoje ludzi: Jan i Maria, mają dosyć życia w tłumie, wśród ludzi, którzy umieją się tylko krzywdzić wzajemnie. Jan z pesymizmem uważa, że jedynie dom rodzinny jest na świecie oazą miłości, szczerości, braterstwa i szczęścia.

Gdybyż można było zerwać z całym otaczającym światem, a żyć tylko we dwoje i tylko dla siebie. Jan i Maria wynajmują więc sobie dom z dala od ludzi i chcą żyć tylko dla siebie, z otaczającą ich przyrodą. Ale czy to się uda? Bo oto Maria czeka dziecka... A syna od życia odgrodzić nie potrafią. Każdy z nas jest przecież pionkiem, maleńką cząstką ludzkości... I we śnie nad ranem („Czasu jutrzennego") ukazuje się Marii wizja życia jej nienarodzonego jeszcze syna. Może on będzie żołnierzem i polegnie na wojnie, za ojczyznę? Ukazuje się jej wojna, śmierć małego dobosza. Po przebudzeniu się Maria zrozumie, że ich syn to nie tylko „ich" dziecko w zamkniętych czterech ścianach „ich" domu, ale to człowiek, wiążący pokolenie zeszłe z nadchodzącym, to *Polak*. I mąż Marii się zmienia: kiedy się jest człowiekiem, trzeba żyć z ludźmi, kiedy ma się dziecko, trzeba je dać ojczyźnie.

Sztuka była grana z wielkim nastrojem i wyrazem, szczególnie wiele miała go Maria w interpretacji młodziutkiej p. Pasławskiej.

Ależ się rozgadałam o teatrze Nowym! Mam jednak nadzieję, Marychno, że Cię nie zmęczyłam tą nowością, bo to przecież trzy oddzielne sztuki w jednym przedstawieniu. Dla odmiany chodźmy do kina. Ostatnio byłam na dwóch filmach: jeden to „Maria Antonina" z Normą Shaerer, drugi, wyprodukowany w Polsce, „Moi rodzice rozwodzą się".

„Maria Antonina" jest jednym z najpiękniejszych filmów, jakie kiedykolwiek widziałam. Wystawiony jest przytym z niebywałym przepychem — dekoracje i kostiumy są przepiękne. Dodaj jeszcze do tego aktorów: Normę Shaerer i Tyrone Powera (najmodniejszy amant Hollywood!) na czele zespołu. Tragiczne dzieje ostatniej królowej Francji są zbyt znane, żeby je tu jeszcze powtarzać, ale Marychno, postaraj się ten film koniecznie zobaczyć! Jest tak piękny! A że wszystkie panie na widowni płakały, to dla nas, młodych kobiet o czułym sercu, tylko reklama, prawda?

„Moi rodzice rozwodzą się" to film, osnuty na tle powieści Kamila Nordena (podobno pod tym pseudonimem ukrywa się kobieta). Rzecz, nie wykraczająca zbytnio nad poziom przeciętnego filmu polskiego, ma jednak tzw. problem — a jest nim tym razem kwestia: co jest ważniejsze dla matki, czy jej szczęście osobiste, czy szczęście dziecka?

Poznajemy więc rodzinę dyrektorostwa Nałęczów. Papcio, wielce zazdrosny o żonę i przykładny ojciec szesnastoletniej jedynaczki, daje się jednak usidlać nieprzebierającej w środkach interesownej sekretarce. No, ale mężczyźni mają inne prawa...

Wielka miłość Ady Nałęczowej do aktora Jerzego Sławomira staje się dramatem przede wszystkim dla córki, która bardzo ciężko przeżywa rozstanie rodziców. Po wielu perypetiach dość zwartej akcji Stasia Nałęczówna probuje popełnić samobójstwo i rodzice godzą się nad łóżkiem chorej córki. Matka jest więc silniejsza niż zakochana kobieta: miłość macierzyńska wszystko zwycięża. Oczywiście zakończenie to wywołuje wśród widzów wiele dyskusji, tak że nawet kino „Victoria", gdzie film „Moi rodzice rozwodzą się" wyświetlano, organizowało specjalną ankietę na ten temat. Główne role były obsadzone przez Junoszę-Stepowskiego, piękną Marię Gorczyńską i Jadzię Andrzejewską. Z ról mniejszych na uwagę zasługuje młodziutka Wanda Bartówna o wyrazistej twarzyczce i dużym zacięciu dramatycznym. Bartówna i Karwowska (bohaterka „Strachów") to dwie młode nadzieje polskiego filmu.

Trzeba już kończyć, Marychno, nasze ploteczki. Na zakończenie powiem Ci tylko jedno słowo: „Fotoplastikon"! Ale co to jest, dowiesz się dopiero za tydzień od

Twojej Lali.

M. NAŁĘCZ-KORZENIOWSKA

Janeczkowy testament

(Dokończenie)

Wtedy to pewnej nocy nawiedził go Święty Pański — Janeczkowy patron — Jan Kanty. Porozmawiał z nim Janeczek jak należało. — Ludziom wiele nie powiadał, kazał się tylko ostrzyc owczarzowi — i uczesał swoją straszną brodę.

Długo, bardzo długo grzebał w „Kancelaryji" pod pryczą — potem w samo południe zameldował się w kredensie do Wielmożnego.

Wielmożnego kancelaryja inaczej wyglądała jak Janeczkowa. Cicho tam było i jakoś składnie, a na oknie pięknie kwitły prymule i krzewiły się asparagusy.

Przysiadł Janeczek z powagą na brzegu krzesła, które mu godny kum ofiarował.

— Móm sprawa — zaczął z powagą. I opowiedział jak to Święty Patron Jan Kanty przeszedł w promieniu księżycowym przez zamknięte drzwi wołowni — jak obejrzał sobie „Smolarza" i inne wołki — zauważył, że inaczej bydło wyglądało jak Janeczek woły miał pod sobą — i powiadał co tera Wojtek w niebieskiej wołowni durch przy żłobie stoi i nigdy się nie położy. A potem przykazał, żeby Jego (świętego) figura co rychlej była postawiona tam, gdzie tera żyto koszą. — Podmurowanie ma być jak do Bożej Męki i para kszów *) posadzona — z przodziku mogą być kwiaty.

— Tak tedy bańdzie Wielmożny Panie— zakończył z mocą.

Wielmożny zastanowił się głęboko.

— Ziemia nie moja — trzeba poczekać aż Dziedzic z zagranicy przyjedzie.

— Czekać nii — Wielmożny musi ale pocztówka pisać, abo telegrama posłać — toć był sam Świanty Jón Kanty.

— Figura dużo kosztować będzie...

Wtedy Janeczek wyjął z zanadrza coś bardzo brudnego. Z tych samych szmat na Wielmożnego stół potoczyły się srebrne talary, marki, niklowe „trojaki" i miedziane fenygi.

— Może być porachowane — ma być sto talarów.

Dziedzic z zagranicy przysłał prędko odpowiedź — miejsce pod figurą akceptował — koszty ponad Janeczkowe sto talarów ponieść obiecywał.

Stanął więc św. Jan Kanty pośród pól na zimę pięknie zaoranych. — Proboszcz uroczyście poświęcił. Krzaki po bokach posadzono, a Janeczek pilnował, żeby wszystko było tak, jak Święty przykazał.

Dziwowali się ludzie skąd Janeczek tyle pieniędzy uzbierał. — Nie liczyli mu widać długich lat służby — i nie znali przedziwnych rachunków „kancelaryji". — Dziedzic wrócił z zagranicy i razem z Wielmożnym obchodzili pole. Była wiosna. — W sadzie, gdzie Janeczek kurczęta pasał pięknie kwitły drzewa. Z daleka zobaczył panów idących aleją. Pośpieszył naprzeciw, zostawiwszy na straży swego kondla — (nawet kurcząt bez psa pasać nie umiał).

— Prawie-żem chciał do Wielmożnego — zaczął, pochwaliwszy Pana Boga. — I zaraz zaczął poufnie:

— Był znówki.

— Kto? — zapytał pan z roztargnieniem.

— Świanty — lata swoja miał i duża łysina — prawie nie moga mówić chtórny.— Ale bez wołownio wloz — kele „Smolarza" sia ustał, powiedoł, co tam u jeich w stojni „Wojtek" durch przy krypie **) stoi — bez całkó noc — prawie jak u nas.

Teraz dziedzic zainteresował się rozmową.

— Przykazował — ciągnął dalej Janeczek — co kole bramy kandy powózki do dworu jadó ma być Boża Męka — i kwiatów nasadzóne. — Krzyż ma być bieluśki, zaś Pan Jezusek złoty.

Wielmożny Dziedzica oczyma zapytywał co o tem myśli, a Janeczek znów z zanadrza wyjął szmaciane zawiniątko — i panom liczyć kazał talary i marki srebrne, niklowe trojaki i miedziane fenygi.

— Tym razem było tylko pięćdziesiąt talarów.

— Wiancy ni móm — rzekł patrząc Dziedzicowi w oczy — i co tera?

Dziedzic milczał, białą ręką gładząc bokobrody. — Wielmożny coś mu szepnął po francusku.

— Jo tyż potrafia — ucieszył się Janeczek — uważając widocznie sprawę za załatwioną.

— Na francuski wojnie żem-sia nauczył.

— Byliście na wojnie? — interesował się dziedzic. — Pod Sedanem?...

— Tak daleko nie było potrzeba jeździć — odpowiedział Janeczek. — Tu jeim smary sprawilim.

Jakże to było? — pytali panowie — po raz pierwszy słysząc o Francuzach na Pomorzu — w 1870 roku.

— Kele ty stary stodoły — co w nió potem piorun strzelił, jak ten wielki „rzgmot" dało — szło tych chrancuzów, a szło! Kele Chełmży był jeich generał, a ony jeszcze w Grzywnie ani połowy nie mieli. Wszystkie po francusku durch szwejdrowali, to żem sie jeich mowy zara wyuczył. A tam za stodołó dało bitwa.

— Walczyliście?

— Tak prawie nie było potrzeb — wołki żem na lucernik wypuścił — tedy dycht pogłupieli — bo u nich tak co nie znajó.

Tak to rozpowiadać umiał Janeczek o wojnie francusko-pruskiej — potem powrócił do sedna sprawy.

— Jak tedy zrobim z Bożó Mankó?

— Pomyślimy — odparł poważnie dziedzic — i poszli do domu.

A wkrótce potem przed bramą wjazdową stanął krzyż biały, wśród kwiatów, żywopłotem otoczony. Na cokole, tak samo, jak u świętego Jana Kantego wyryto litery. — Wielmożny powiedział, że tam stoi napisane imię i nazwisko fundatora.

W sąsiedztwie ktoś złośliwie dowcipkował, że niedługo całe pole zajmą figury, jeżeli wizyty Świętych Pańskich będą się coraz częściej powtarzały.

Ale do tego nie doszło...

Janeczek wybrał się do Nich z Rewizytą, z której się nie powraca.

Stało się to bardzo prędko, nieomal z dnia na dzień.

Po prostu nie wstał z barłogu pewnego wiosennego ranka. — Dał wołać Wielmożną do siebie. Gdy przyszła leżał cichy, z oczyma w belki posowy utkwionymi. — Oddychał spokojnie...

— Na-a, Wielmożna Pani — powiedział głosem, w którym było dostojeństwo — rzeczy najważniejszych.

— Trzebno sia uwijoć... coby do obiadu było po wszystkiemu... — jo, jo — uśmiechnął się do pobladłej Pani. — zaczem wołki wyprzagnó, a jałowizna do wodopoju jak wypadnó... Pies może ostać. Póńdzie za mnó.

— Janeczku!...

— Tera niech Wielmożna w tamtym koncie siano rozgrzebie — i moja kistka roztworzy. — Naa? już mo Wielmożno?

— Tak Janeczku.

— Tera, ale tam — w szmatka zawinięte só talary.

Pani podała mu w milczeniu.

— Wielmożno przerachuje — dziewiańć talarów bańdzie dla moigo chrześniaka....

*) Krzewów.

**) Krypa = żłób.

co ma za chrzestnygo swoigo wieczny odpoczynek bez dwie niedziele odmawiać — potem — już nie je potrzeb...

— Bóg zapłać Janeczku.

— Na pochowa jużem zaniósł łońskiego roku. Księżek sam odbirоł — i cydelek wypisoł.

— Jest karteczka od księdza proboszcza.

— I na mszó swiantó?

— Tak, Janeczku.

— Wielmożno bez telefon do dziedzica powi... co Janeczek pomer... i co ma być na wozie... na drabniku... wieziόny we woły...

Osłabł trochę Janeczek, odpocząwszy powtórzył:

— ...We woly... Wielmożno... we woły: Smolorz, tedy tamte dwa czerwóne... co we śródźku kele lewy krypy stojó... Tedy tan, co ze Smolorzem w jarzmie chodzi...

— Może ładniej będzie — szepnęła Pani, pochylając się nad pryczą — może ładniej będzie... wszystkie cztery czerwone?

Ale Janeczkowe oczy zaczęła przesłaniać mgła.

— „Smolorz“ pońdzie! Smolorz za „Wojtka“. Wej Wojtek bez całka noc przy krypie stoi, durch stoi...

Potem zupełnie przytomnie:

— Wielmożno, księżek z Panam Bogam... Toć Jezusek chantnie tu do stajni...

Zakrzątnęła się sama Pani i stara Monika i Weronika od drobiu, żeby jak najpiękniej było w tej stajni, do której Pan Jezusek miał przyjść po pastuszą duszę. Co tam było zielonego z sadu przyniosły, powleczenie dały, ołtarzyk urządziły.

Janeczek umarł, jak sobie ułożył w samo południe, jak jałowiznę do wodopoju pognali.

Pogrzebu takiego już i starzy ludzie nie pamiętali.

Jechał Janeczek w cztery woły w jarzmie wozem drabiniastym wonnym, wymoszczonym sianem, świerczyną przybranym.

Sam proboszcz kondukt prowadził drogą wśród rdzawej jeszcze oziminy.

Dziedzic i Wielmożna z Wielmożnym szli zaraz za trumną, potem chrześniak Janeczkowy, szepcząc bezustannie „wieczny odpoczynek“. I Janeczkowy pies co z nim łońskiego roku jeszcze kurczęta pasał.

Potem ludzie.

Nie płakał nikt: Toć wszyscy kiedyś pomrzemy, a Janeczek już się nażył na tym świecie. Powiedali, co miał bez dziewięćdziesiąt lat, a może i sto.

Tylko ksiądz proboszcz — nad otwartą mogiłą zaczął: „Błogosławieni którzy umierają w Panu“ — i zamilkł.

...Cisza była ogromna. Tylko gdzieś pod samym pewno niebem, skowronki chwałę Bożą wydzwaniały. Gdy cmentarz opustoszał, przy świeżej mogile pasterza został jego pies.

W kilka dni potem znalazł go tam martwego mały panicz, który zaniósł chrzestnemu na mogiłę pierwsze fiołki.

Pryczę Janeczka i „kancelaryją“ kazał rządca co prędzej wyrzucić na kompost i spalić. Nikt teraz nie sypiał w cielętniku, nikt po nocach ze „Smolarzem“ nie rozmawiał.

Noce nastały cudne, księżycowe. Niebo sprzyjało w dzień, wiosennemu trudowi rolnika, a wieczorem iskrzyło się od gwiazd.

Nad wołownią wzeszła gwiazdka migotliwa, mrugająca.

— O Jeny! toć ji przedtym nie było! A widzita tam te trzy w rządku i jedna w spodźku? Czyste grable!

— Toć grable zawsze só nad szopó.

— Ale ty gwiazdki, co tak mruga nie było!!

— Janeczkowo duszo — jęknęła nagle stara Monika i postawiwszy kubełek z pośladem na ziemi, przeżegnała się.

— — — — — — — — — —

Minęły dziesiątki lat. Na chełmińskiej równi wśród żyznych pól krzyżują się szosy i drogi polne, Orłem Białym znaczone.

W powiecie już nie ma „Landrata“, tylko pan Starosta. Bo się spełnia to, co w Sybilli stało napisane. Dużo zmieniło się na świecie. Wielmożny i Dziedzic, co z daleka przyjeżdżał, już dawno w grobie. Janeczkowy chrześniak umarł, doszedłszy zaledwie lat młodzieńczych.

We dworze mieszka tylko Wielmożna. A kto jedzie odwiedzić samotną Panią, mija najpierw świętego Jana Kantego, który polom błogosławi, potem krzyż biały koło bramy wjazdowej, z wyrytym imieniem i nazwiskiem Janeczka — fundatora, robotnika Bożego, co z Niebem i ziemią, z Wielmożnym i z wołami — z kurczętami i z Duszą własną — jednakowo, a dobrze rozmówić się umiał.

Z CYKLU „KĄTEM OKA“

Przyjaźń

Nie ma człowieka, któryby nie odczuwał potrzeby przyjaźni czy to w sensie znalezienia odpowiednika dla swoich poglądów, celów i teorii życiowych, czy też dla stworzenia naturalnej przeciwwagi dla własnych niedoborów i niewyrównywalnych we własnym zakresie braków psychicznych. Ci, którzy twierdzą, że przyjaźń drugiego człowieka jest im niepotrzebna, doznali prawdopodobnie w tej dziedzinie rozczarowania, są przekonani, że nie będą w stanie znaleźć prawdziwego przyjaciela, dlatego też starają się przed sobą samymi ukryć swe pragnienia w tym kierunku.

Przyjaźń zasadniczo ma kilka głównych typów, według których można uszeregować tak zwane „przyjacielskie“ współżycie dwojga ludzi. Pierwszym typem byłaby przyjaźń oparta na rywalizacji. Często zdarza się widzieć ludzi o wysokim napięciu ambicji w tym samym zakresie, którzy mimo rozbieżności usposobień i niewielu punktów stycznych zainteresowań zbliżają się do siebie, nawiązując rodzaj przyjaźni. Na dnie tego tkwi może chęć do stałej kontroli nad drugą jednostką, czy też podświadoma dążność do dostarczenia sobie stałego bodźca rywalizacji, by

zmusić się do tym wydajniejszej pracy, niemniej nastawienie na ten sam ton w dążeniu do pewnych celów, w zapotrzebowaniu na pewne wartości konkretne stanowi tu ważny moment zespolenia dwojga ludzi i dodatni cel ich współżycia.

Przeciwieństwem tego będzie przyjaźń oparta nie na wspólnych celach, czy wartościach pozytywnych, ale na wspólnym „nieznoszeniu“ pewnych rzeczy. Na tle pewnego środowiska, czy specyficznych warunków życia bardzo często obserwuje się zbliżenie pomiędzy ludźmi, którzy się źle w tych warunkach czują. Jednostki wrażliwe, nastawione specjalnie na dotkliwość pewnych ujemnych stron życia chętnie zbliżają się do tych, u których znajdują podobne wstręty i negatywne ustosunkowanie się do tych samych zjawisk, znajdując u nich zrozumienie dla siebie i potwierdzenie swoich sądów.

Trzeci typ polega na związku pomiędzy ludźmi o nierównych temperamentach, na wzajem się uzupełniających. Jednostka żywotna i pełna inicjatywy szuka towarzystwa istoty o przeciwnych właściwościach, której ustępliwa łagodność i bierność nie stwarzają oporów dla wyładowującego się nadmiaru jej energii. Jednostka życiowo słaba, mało energiczna znajduje we współżyciu z typem mocnym i zdrowym wypoczynek i ucieczkę przed męczącą często atmosferą własnej nadwrażliwej psychiki, czerpie siły, uczy się i przejmuje pewne rzeczy wzorując się na imponującej jej zazwyczaj polityce życiowej pojętej praktycznie i efektownie. Czwarty typ ,to współżycie oparte z jednej strony na potrzebie opieki i zrozumienia, z drugiej strony na chęci dawania tych wartości innemu. Osoba bardziej doświadczona, czy też po prostu posiadająca pewne niewyładowane potrzeby uczuciowe obejmuje tu rolę doradczą i pomocniczą wobec drugiej — potrzebującej pomocy, niedoświadczonej, spragnionej współczucia i serca.

Obserwacje na temat przyjaźni w codziennym życiu dostarczają obfitego, ale na ogół niezbyt pocieszającego tematu. Trzeba stwierdzić, że rzadko kiedy znajdzie się taką formę — w którymkolwiek z wymienionych typów współżycia — któraby stała wyżej — ponad biegiem spraw codziennych i gwarantowała pełną trwałość związku wobec refleksów zewnętrznych okoliczności. Zazwyczaj w momencie najbłahszego konfliktu pomiędzy jakąś aktualną sytuacją, a obowiązkiem przyjaźni, bez wahania likwiduje się tę ostatnią, wychodząc z tak częstego założenia, że wartości abstrakcyjne muszą ustępować wobec materialnych. Tymczasem ryzykowałabym twierdzenie, że zdecydowane i ugruntowane zaufanie wobec choćby jednego człowieka spośród otoczenia jest warunkiem dobrego i optymistycznego ustosunkowania się do świata i życia. Można wyliczyć cały szereg przykładów jak demoralizująco działa poczucie zupełnej samotności i niczyją pomocą nieodciążonej odpowiedzialności wobec życia i jego materialnych i moralnych trudności, ile jest spaczeń na tle braku wiary choćby w jednego człowieka, ile zaś może dać człowiekowi poczucie, że się posiada kogoś, kto w ciężkim momencie poda pomocną rękę.

Wobec tak wielokrotnie bankrutującej przyjaźni z człowiekiem obcym — to znaczy tym, który prowadzi swoje odrębne życie, ma własne sprawy, interesy i powikłania życiowe, wysuwa się dziś coraz bardziej na pierwszy plan przyjaźń w rodzinie — między matką a dzieckiem, mężem i żoną, wreszcie rodzeństwem. Tu oczywiście w grę wchodzą, oprócz czynników wymienionych poprzednio, inne jeszcze — więcej jest wspólnych spraw, zainteresowań, więcej podobieństwa „klimatu“ współżyjących ludzi, mocą pokrewieństwa, czy wzajemnego oddziaływania na siebie. W przeciwstawieniu do dawniejszej

rodziny, ściśle odgradzającej poziom rodziców od poziomu dziecka, wielokrotnie spotyka się dziś bardzo silnie zadzierzgnięty węzeł przyjaźni pomiędzy matką a dorastającym, czy dorosłym dzieckiem. Odstąpienie od stanowiska czysto autorytatywnego i pedagogicznego, wyrównanie zainteresowań, wspólność rozrywek i zbliżenie światopoglądu matki i dziecka ułatwia wytworzenie się platformy wspólnej, na której dochodzi do porozumienia o charakterze przyjacielskim. Jeśli chodzi o wartość takiej przyjaźni, nie istnieje chyba forma wyższa nad tą.

Pamiędzy małżeństwem ton „przyjacielski" przeciwstawiłabym pierwotnym stosunkom w tych sprawach, gdzie gospodarstwo, współżycie fizyczne i opieka nad dziećmi były kompletnym niemal repertuarem dozwolonym dla kobiety, podczas gdy mężczyzna posiadając inny znów własny „repertuar" chodził własnymi drogami, bezpośrednie porozumienie zaś było czymś zupełnie drugorzędnym i zredukowanym do minimum. Wchodziło w grę uczucie fizyczne, przywiązanie, świadomość wspólnych obowiązków, wzajemne docenianie wartości, porozumienia jednak w sensie odczucia i zrozumienia intelektualnego czy też traktowania drugiego człowieka od strony jego psychicznych właściwości i potrzeb było bardzo mało. Mało też było wspólnych terenów rozrywki i zainteresowania, wskutek zaś nierównego wykształcenia i ograniczeń konwencjonalnych różnice się pogłębiały. Dziś dwoje młodych ludzi stojących pod względem praw, wykształcenia i poziomu intelektualnego na bardzo zbliżonych poziomach współżyje na innej platformie i na innych terenach niż dawniej. Wytwarza się stosunek wzajemnego zrozumienia, koleżeństwo i przyjaźń. Coraz częściej spotyka się małżeństwa związane ze sobą tym właśnie wzajemnym stosunkiem, który tak ułatwia współżycie i porozumienie się, coraz częściej widzi się prawdziwą solidarność wiążącą ze sobą dwoje ludzi. Wypływa stąd bardzo wiele korzyści, jedną zaś pragnęłabym specjalnie podkreślić. Tam, gdzie w małżeństwie zaznacza się wyraźnie odrębność pomiędzy dwojgiem ludzi jako przedstawicielami różnych płci, które zawsze gdzieś, choćby bardzo głęboko zachowują stosunek pewnej wzajemnej nieufności, przyjaźń z kimś z zewnątrz jest wyrównaniem braku, ale też często do pewnego stopnia zdradą. Są kobiety, które przyjaciółkom mówią wszystko, włącznie z najintymniejszymi sprawami małżeństwa, obniżając w ten sposób wartość współżycia małżeńskiego. Tam gdzie między małżeństwem jest przyjaźń i zrozumienie o czymś podobnym nie może być mowy. Tam obowiązuje solidarność nie tylko żony wobec męża, ale przyjaciela wobec przyjaciela, a to ma ogromne znaczenie. Pomiędzy rodzeństwem oczywiście przyjaźń jest czymś zupełnie zrozumiałym i wnoszącym do współżycia rodzinnego moment najbardziej pożądany, ale i nie nowy dzisiaj. Ogólnie biorąc można stwierdzić, że proporcjonalnie do znanych nam pięknych przykładów z przeszłości przyjaźń dzisiejsza w stosunku do dawnej — o tyle skłonniejszej do poświęceń i uznawanej jako chwalebna cnota — należy do typu „karłowatego" i niewiele w codziennym życiu dostarcza wzniosłych przykładów. Natomiast przejście jej na teren rodziny i obecna tam rola daje w efekcie tyle momentów dodatnich, tak jest nieporównanie cenna, że musimy się w zupełności zgodzić na obecny stan rzeczy.

H. K.

PUNKTUALNE WPŁACANIE PRENUMERATY
GWARANTUJE
PUNKTUALNE DORĘCZANIE PISMA

K. Legotke

ZAGUBIONE DZIECINSTWO

Powieść

Maria śpi niespokojnie, Maria jest chora.

Tak trudno w to uwierzyć: Maria jest chora. Były chwile, kiedy Ewa miała nieuzasadniony, głupi żal do Marii. O to, że matka nie szarpie się i nie skarży, o to, że chodzi do fabryki spokojna i cicha, że spokojna i cicha kręci się po mieszkaniu, śpiąc oddycha równomiernie, że zdaje się nie widzieć ani swych posiwiałych włosów na skroniach, ani zmarszczek koło ust, ani zniszczonych pokostem rąk. Tak, jakby wszystko było w najzupełniejszym porządku, jakby całe życie nie robiła nic innego a tylko: gotowała i prała, łatała i paliła w piecach.

Aż tu nagle — Maria jest chora.

Ewa nie potrzebuje wstawać z krzesła. Odwróci się tylko bokiem i już siedzi twarzą wprost Marii. Mój Boże! to aż boli gdzieś głęboko pod sercem. Maria jest stara. Przecież Ewa ciągle dzień w dzień patrzyła na matkę, a nie widziała momentu, kiedy ją uchwyciła ta starość. Widocznie nie runęła nagle, a podkradała się cichaczem w codziennych, powszednich trudach i troskach, niszczyła powoli, nieustannie, aby wreszcie obalić i rozpastwić się nad pokonaną. Ewa czuje bolesny, dławiący skurcz serca. Och, bo przecież można widzieć i siwiejące włosy, i zmarszczki i to, że oczy tracą czystość błękitu, i przygarbienie pleców, a nie rozumieć, nie wiedzieć, że matka starzeje się, że jest stara. Trzeba na to choroby, rąk rozrzucenia, spieczonych gorączką ust, półprzytomnych majaczeń, rozchełstania koszuli na piersiach. Rozchełstania koszuli na piersiach starej kobiety.

O, Mario, Mario Andrzeja gdzie jesteś? gdzie jesteś Mario małej, krótkowłosej Ewy, gdzie jesteś Mario z Ujazdowskiego parku... Czy to tobie kłaniały się w podziwie białoliliowe bzy, przed tobą i za tobą chodziło słońce?

O, Mario, Mario Andrzeja... Nie ma go przy tobie. A może... nie było nigdy.

W czarnym zamykanym na kluczyk pudełku Marii leżą kwity z lombardu, stare listy i fotografie. Kwity z lombardu są już bezużyteczne, nie płaciło się procentów i nie wykupi się nigdy ani małego zaręczynowego pierścionka Marii, ani ciężkiej, staromodnej bransolety wkładanej w uroczyste wieczory kiedy chodziło się do teatru, nie wykupi się gładkich, grubych obrączek z dukatowego złota. Dzisiejsze, modne obrączki są cieniutkie i kruche, tamte, Andrzeja i Marii były mocne i ciężkie, a zmieniły się w rulonik brzęczących pieniążków, których ledwie starczyło na zapłacenie komornego.

Drogo kosztował ten sufit nad głową wsparty na ścianach malowanych w fioletowe, ordynarne kwiaty. Popękany sufit na odrapanych, burych ścianach, których nie można odnowić, bo wciąż nie ma pieniędzy i nie ma już ani obrączek, ani pierścionków ani nawet łyżek i srebrnej patery do ciasta.

Maria śpi niespokojnie, kołdrę odrzuca, nie wiadomo co się tam kołacze pod jej zmęczonym czołem. Tak powiedziała: Andrzej nie kochał mnie nigdy.

Ewa leniwie odsuwa książki aż pod samą lampkę. Ach, Boże, nawet ta głupia cerata na stole jest już tak powycierana na rogach i kantach, że się strzępi w bure, obszarpane nitki, a tam po lewej stronie Michaś przeciął ją kozikiem i rozpęka w długą szramę, spod której błyska nagi, wytarty blat stołu. Ewa nie boi się już zamknąć oczu.

Jeśli tylko odłoży książki wraz z nimi odchodzi sen. To tylko przy nauce nocą jest taka nieprzytomna i śpiąca, gdy zaczyna myśleć o Marii, Andrzeju i wszystkich innych sprawach momentalnie staje się trzeźwa. Ewa przymyka oczy i szuka pod powiekami twarzy Andrzeja. Nie, samej jej nie odnajdzie. Trzeba sobie wyobrazić, że jest się w jadalni na Marszałkowskiej: tu stoi kanapa, tu stoliczek z błyszczącym samowarem, tam kredens z galeryjkami. Stół śnieżnym obrusem nakryty, kwiaty w wazonie, perłowa muszla popielniczki. Andrzej siedzi przy stole pochylony nad gazetą. Andrzej nie chce podnieść głowy i nie chce pokazać twarzy. Jaka to była ta twarz, twarz Andrzeja?

W czarnym drewnianym pudełku Marii leżą, prócz kwitów, stare listy i fotografie.

Ewa wstaje ostrożnie z krzesła. Nie wolno zbudzić Marii, gdy tak wreszcie usnęła po długim, męczącym dniu. Michaś idiotycznie zawsze w inną stronę rozstawia sobie polowe łóżko, ani się przecisnąć, żeby nie zawadzić o nie nogą. Ewa przykuca na podłodze, szuka w szufladzie pod bielizną. Żałuje, że nie wzięła lampki ze stołu, ale nie chce już drugi raz przechodzić przez pokój. Jest. Pudełko pachnie trochę wilgocią a trochę starym zleżałym papierem. Jak wielka czarno oprawna książka do nabożeństwa. Ewa odkłada na bok kwity z lombardu: nie ma co rozstrząsać ich i rozpamiętywać, chodzi jej tylko o znalezienie fotografii Andrzeja. Oto Staszek mały, tłusty, roześmiany w białej puszystej szubce, oto ona — Ewa jak nastroszona sówka, bo zlękła się aparatu, tu Maria z panieńskich jeszcze czasów zesznurowana wcięta w pasie bluzką, w pióropuszu olbrzymiego kapelusza, który leży płasko na zaczesanym w górę grubym wale włosów. Pod kapeluszem jasne, znane oczy, takie oczy co to nie wiedzą nic jeszcze o smutkach, niepokojach i rozczarowaniach, a wierzą, że życie jest jednym, wielkim, uroczystym świętem. Zdjęcie Michasia jest tylko jedno jedyne — w wózeczku, potem już nikt nie myślał o fotografowaniu dzieci. Bo zresztą kto miał myśleć: może stryj Stanisław, który jeśli zobaczy Marię to prędko przechodzi na drugą stronę ulicy, aby się ukryć za plecami przechodniów. Może wuj Stefan w przejeździe z sesji na wyścigi lub z wyścigów do baru, może stryjenka Janina kiedy lata opętana po Warszawie za nowym materiałem na suknię, któryby jednocześnie odświeżał, ożywiał, wyszczuplał i „robił młodo", może szamocząca się nad garnkami i Adzikiem ciotka Hanka? Wszystkie zdjęcia są stare i te amatorskie i te od Pillarda. Fotografii Andrzeja nie ma. Próżno Ewa raz i drugi przetrząsa całe pudełko. Stare listy pożółkłe i wyblakłe opowiadają o dalekich czasach i dalekich nawet nieznanych Ewie sprawach. Niektóre są adresowane po rosyjsku: Вармаба, a pochodzą z Rewla, Kazania, Wołogdy, Niżnego, Rybińska, inne z Norymbergi jeszcze inne z Wiednia. Gdzie ten Andrzej nie jeździł, gdzie nie był, gdzie go nosiły te jego interesy... Andrzej pisze: przesyłam pozdrowienia z Libawy, przesyłam ucałowania rączek z Petersburga. Rok 1909, 1911, 1912. A narzeczona— Maria odpowiada drobniutkim, wdzięcznie pochylonym pismem:

...Zazdroszczę Panu. Gdybym mogła, całe moje życie byłoby jedną podróżą: od miasta do miasta, poznawać nowych ludzi, nowe kraje.

Rok 1913 — Moskwa ...ucałuj naszego synka — twój Andrzej.

Twój Andrzej, którego nigdy nie ma w domu.

Potem Ewa wie jak to było: wojna. Wojna — krew się leje, całe morza krwi przez wszystkie narody, przez wszystkie kraje. To i cóż że nie widziała? Zrodziła się przecież wśród tej krwi, wśród pożarów, powstała z łoskotu, paniki, popłochu. Andrzeja gdzieś tam daleko odcięli: austriacki poddany. Maria wlecze się za nim do Rosji z małym rozpłakanym Staszkiem i trzymiesięczną Ewą na ręku. Dobrowolnie — przecież nikt jej nie kazał, a każdy mówił: szalona.

Maria mówi o Ewie: nerwowe dziecko, czyż można się dziwić? Wojenne pokolenie. Może dlatego taka już jest, że widok krwi wstrząsa nią całą, w jednej chwili wypełnia czerwienią oczy, budzi wstręt i strach, mdli w gardle.

W czarnym zamykanym na kluczyk pudełku Marii nie ma fotografii Andrzeja. Ewa ujmuje twarz ciasno w dłonie, kołysze się nad otwartą szufladą. Te wszystkie stare, wyblakłe pożółkłe listy zna na pamięć, wystarczy odszukać w burym mroku pierwsze słowo, a już się wie wszystkie następne. Ale dlaczego nie ma wśród nich fotografii Andrzeja. Ewa mocno z całej siły zaciska palce na skroniach.

Tatusiu, tatusiu...

Na samym dnie pod papierem, którym jest wyłożone pudełko leży fotografia wuja Tomasza. Wyziera z niej twarz gładka i gołowąsa o przystrzyżonych w krótkiego jeżyka włosach o oczach zuchowatych i roześmianych. Wysoki, sztywny kołnierzyk. Mundur lśniący złoceniem obszyć i guzików, mundur dawnego rosyjskiego gimnazjum. Więc to tak?

Ewa nic nie rozumie.

Widocznie już taka będzie całe życie. Zrodzona z wojny, wiecznie błąkająca się wśród nierozumień, wiecznie rozszarpywana na drobne, osobne, bolesne cząsteczki myśli. Wiecznie szukająca, wylękniona, nie mogąca odnaleźć.

Ewa zamyka pudełka i zasuwa skrzypiącą szufladę. *(D. c. n.)*

Pokolenie Judymów

Leży przede mną gruba księga. „Pamiętniki lekarzy" wydane przez Ubezpieczalnię Społeczną. Autentyczne pamiętniki ,autentycznych lekarzy. Brałam do ręki książkę z uprzedzeniem. Słowo „Ubezpieczalnia Społeczna" ma w sobie tchnienie biurokratyzmu. Poza tym ,o ile nawet ktoś nie ma okazji zetknięcia się osobistego i bliższego z tą instytucją i poznania zarówno jej niewątpliwych i widocznych niedociągnięć, jak i niewątpliwych stron dodatnich — to przecież zna ją z opowiadań, z prasy, z anegdotek, ze sceny rewiowej, z piosenki Krukowskiego i monologu Wyrwicza.

No, ale że głośno było o tej książce, pomyślałam sobie,że dobrze było by mieć ten, swego rodzaju „znak czasu".

Kupiłam. Przeczytałam.

— — — — — — —

Na wiele lat przed wojną żył w Warszawie doktór Tomasz Judym. Żył, co prawda, tylko na kartach powieści, mianowicie „Ludzi Bezdomnych" Stefana Żeromskiego. Człowiek ten był lekarzem — dziwnym. Chodziły mu po głowie jakieś wielkie idee, jakieś marzenia, złudzenia, wielkie projekty, — określane przez kolegów lapidarnym zdaniem — „ce sont des flaki z olejem".

Doktór Tomasz Judym na zebraniu lekarskim, wygłosił długi i mozolny referat, wysłuchany najwpierw z zaciekawieniem, potem ze zdziwieniem, a wreszcie z narastającym zniecierpliwieniem przez kolegów po fachu.

Co mówił doktór Judym?

„Życie nasze składa się z pasma poświęceń. Wczesną młodość spędzamy w trupiarni, a całość wieku w szpitalu. Praca nasza, jest to walka ze śmiercią. Każda myśl, każdy krok, każdy czyn musi być zwyciężaniem strasznych i ślepych sił natury. Ze wszech stron, z oczu każdego człowieka, patrzy na nas śmierć.

— — — — — — —

My lekarze mamy wszelką władzę zniszczenia suteryn, uzdrowotnienia fabryk, mieszkań plugawych, przetrząśnięcia wszelkich krakowskich Kazimierzy, lubelskich dzielnic żydowskich. W naszej to jest mocy. Gdybyśmy tylko chcieli korzystać z przyrodzonych praw stanu, musiałaby nam być posłuszna zarówno ciemnota, jak i siła pieniędzy...

My, lekarze! My, sól ziemi, myrozum, my-ręka kojąca wszelką boleść....".

— — — — — — —

Minęło już wiele lat od czasu, gdy chadzał po Warszawie doktór Tomasz Judym, syn szewca z ulicy Ciepłej. Wiele się zmieniło, wiele się nie zmieniło. Do walki ze śmiercią, chorobą, brudem i nędzą — co roku wychodzi z bram uniwersytetów nowe pokolenie młodych Judymów.

Jest im dzisiaj walczyć łatwiej. Mają w ręku potężną broń, sprawiającą, że lekarz przestał być „lekarzem bogatych" — ubezpieczenia społeczne. Ci „zetatyzowani Judymowie", jak ich określił Melchior Wańkowicz w przedmowie do „Pamiętników lekarzy" mają znacznie większe możliwości, niż ich pierwowzór — doktór Tomasz. Ale pracę — mają również ciężką i niewdzięczną. Ta praca, zwłaszcza w małych miasteczkach na głębokiej prowincji — wygląda ponuro. Ubezpieczalnią pomiatają wszyscy, w stosunku odwrotnie proporcjonalnym do stanowiska socjalnego i poziomu inteligencji. I to jest właśnie groteskowe. Bo zgódźmy się — że korzyści płynące z możliwości leczenia się w popularnej Kasie Chorych są niewątpliwe, bez względu na olbrzymie jeszcze niedociągnięcia tej instytucji, a korzyści te czerpie w największym stopniu warstwa najbiedniejsza, która bez istnienia ubezpieczeń społecznych nie mogłaby się leczyć.

Można nawet posunąć się dalej i wysunąć wniosek, że to za składki inteligencji, która mniej stosunkowo choruje i mniej korzysta z tych, czy innych względów z pomocy Kasy Chorych — leczą się i pilnie wykorzystują wszelkie uprawnienia, jakie daje im ta pogardzana „Chora Kasa", ci właśnie — najbiedniejsi.

Dr Karasiówna, odznaczona I nagrodą na konkursie „Pamiętników Lekarzy" opisuje prosto, szczerze. mocno, czasem aż trywialnie, te wszystkie, szarpiące nerwy lekarza przejścia z pacjentami. Chory (szczególnie lekko chory) w stosunku do lekarza z Ubezpieczalni pamięta tylko o jednym, — że płaci i ma prawo żądać. Więc już nie ma potrzeby umyć się i włożyć czystą bieliznę, choćby się ją miało — do badania, boć przecież to nie doktór prywatny — lecz tylko Kasa Chorych, co to tyle się na nią płaci. Nie ma potrzeby zachować się grzecznie, można nawet nawymyślać, stawiać samemu diagnozy, żądać takich, a nie innych lekarstw.

Z góry wiem, że ten mój artykuł napotka wiele sprzeciwów. Że niejedna z czytelniczek przypomni sobie swój własny, osobisty konflikt z Kasą Chorych, niezadowolenie z wyniku kuracji, z doboru lekarstw, czy wreszcie z długiego czekania na wezwanego i nieproporcjonalnie krótkiego badania.

Ja wiem — Kasa Chorych ma aż za wiele wad!

Ale wydaje mi się teraz, po przeczytaniu „Pamiętników Lekarzy", że może jednak i my jesteśmy trochę niesprawiedliwi, nastawieni z góry niechętnie i podejrzliwie, a przede wszystkim, że niechęć, podejrzliwość do instytucji, przenosimy na osobę lekarza i tu już właśnie popełniamy niesprawiedliwość, może nawet więcej — może krzywdzimy człowieka.

„Pamiętniki Lekarzy" są bezwzględnie jednym z najciekawszych dokumentów naszych czasów i w piśmiennictwie pełnią tę samą rolę co „Pamiętniki chłopów" czy „Pamiętniki bezrobotnych". Uderza w nich przede wszystkim jeden ton, niesłychanie bolesny, a wspólny wszystkim autorom pamiętników wydrukowanych — ton goryczy i rozczarowania. „Jesteśmy jedynymi urzędnikami, których wolno zwymyślać" pisze jeden z lekarzy.

Doprawdy, nie jest trudno wczuć się w

ALINA KWIECIŃSKA



tragedię lekarza, którego na przykład wzywa się w nocy do chorego po to, aby podpisał zwolnienie do biura, „bo leczyć się — to ja i tak wolę prywatnie". Czyż warto było zatem „spędzać młodość w trupiarni a cały wiek w szpitalu, aby osiągnąć urząd podpisywania zwolnień biurowych?

Wszystkie nieomal pamiętniki poruszają również tematy konkurencji lekarzy prywatnych oraz nastawienie psychiczne chorych w sprawie lekarstw. Chorzy — przeważnie na składnikach lekarstw nie znają się. Chętnie jednak i łatwo poddają się sugestii, że preparat zagraniczny, drogi, w wymyślnym opakowaniu, reklamowany w prasie, musi być znacznie lepszy i skuteczniejszy od specyfiku krajowego. A że i jeden i drugi zawiera na przykład digitalis i że jedynie digitalis działa w pewnych wypadkach chorób sercowych skutecznie, a wszystkie inne doprawki lekarstwa to złudzenie, poprawiające smak, że wreszcie za złudzenia te trzeba płacić kilka, czy kilkanaście złotych drożej — o tym chory nie chce wiedzieć, i zapewnieniom nie uwierzy. I oczywiście — pretensja do lekarza, nie do Ubezpieczalni, bo lekarz jest pod ręką, że nie chce zapisać preparatu zagranicznego.

Dużo, dużo ciekawych spraw poruszają „Pamiętniki lekarzy". Sprawy to przeważnie bolesne. Na głuchej wsi jak dawniej rządzi jeszcze znachor i „babka". Lekarza wzywa się przeważnie wtedy, gdy chory już umiera.

Do walki ze śmiercią, chorobą, nędzą i ciemnotą — w świat idzie ród Judymów, lekarze — sól ziemi, lekarze — ręka wszelką boleść kojąca. *C. Gutkowska.*

Wiatr

Od sinych gór przyleciał wiatr
zdyszany, niecierpliwy.
Dosięgnął chmur, na pola padł,
witając szeptem tkliwym...

Przyleciał wiatr, potrącił las,
aż ocknął się z martwoty.
Zabrzmiała pieśń w zimowy czas
przeczuciem wiosny złotej...

Zaszumiał las! Korony drzew
ugięły się w zachwycie!
I leci w dal zwycięski śpiew
o nowym szczęścia świecie!



Trzy miłe, praktyczne sukienki, w których można chodzić w domu, iść w odwiedziny do przyjaciółki, na herbatkę do najbliższych.

68 P. P. Spódniczka sportowa popielata albo szara, bluzka kolorowa.

69 P. P. Sukienka z gładkiej wełny, karczek i rękawy z wzorzystego jedwabiu, przód karczka zachodzący wysoko pod szyję i obrzeżony wstążką w kolorze wzoru, stanowi rodzaj kołnierza.

70 P. P. Odszyte boki nadają ładną linię sukience z gładkiej wełny, przybranej aksamitkami.

W zwierciadle mody

PRZEGLĄDAMY ŻURNALE

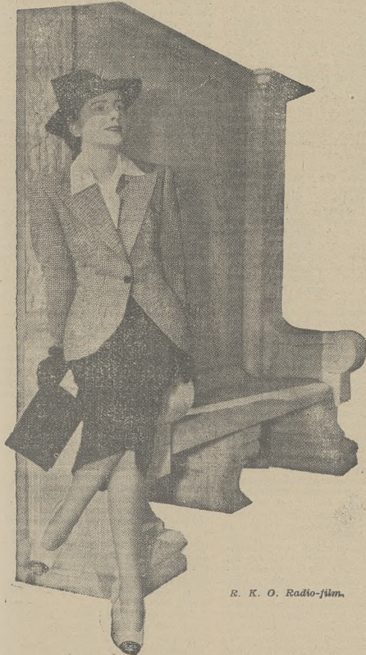
Przeglądamy je zawsze chętnie, prawda? Ale przy zmianie sezonu tym chętniej i to nie tylko z przyczyny zwykłej kobiecej ciekawości ,ale ze względów praktycznych. Przyleciały już pierwsze zwiastuny wiosny skowronki, zbliża się Wielkanoc, ciężkie zimowe okrycia trzeba będzie pochować do kufrów, wyjąć zaś rzeczy zapakowane na zimę i stwierdzić, które z nich dadzą się nosić bez zmiany, które zaś trzeba przerobić, czy wreszcie zastąpić czymś nowym.

Żurnale są przewidujące. Widzimy w nich już nawet stroje plażowe bliźniaczo podobne do zeszłorocznych. Dalej mnóstwo bluzek haftowanych. Jedna cała gładka ma zahaftowane tylko bufiaste rękawki, ale zahaftowane całkowicie w różnobarwne polne kwiatki.

Następna ma koło wycięcia szyi haftowane winne grona i po jednym gronie na rękawku. Cała bluzka seledynowa, winogrona intensywnie zielone.



Studio Dorvyne.



R. K. O. Radio-film.

Dalej bluzka krojem kamizelkowym zachodząca na spódniczkę jak kamizelka frakowa. Nie będę jej opisywała, bo chcę popełnić niedyskrecję i wypaplać Paniom, że wzór i krój znajdą Panie w nr 10 naszego tygodnika.

Jest i bluzka cała pokryta drobnymi kwiatkami, i mająca tylko z przodu haftowaną girlandę. Jest i bolerko na którym od ramion, wzdłuż brzegów przodu i dołem aż do szwu pod pachą, biegnie barwny haftowany szlaczek.

Przeważnie widzimy kwiatki, ale są także i szlaki ludowe.

Zimowe sute krynoliny przy krótkich staniczkach nie wychodzą zasadniczo z mody, tylko naturalnie mniej będą noszone w lecie i z lżejszych materiałów na tańcujące wieczory w miejscowościach kąpielowych, weselu i t. p. Za to będą bardzo noszone ich siostry-chłopeczki, bardzo podobno wyróżniane tego roku.

W zależności od figury będą albo marszczone dokoła, albo dla tęższych osób tylko po bokach. Noszone będą z barwnych kretonów i z wzorzystego jedwabiu.

Uderza duża ilość strojnych, krótkich popołudniowych sukienek z koronki, przeważnie wełnianej. Śliczna jest np. suknia z koronki ciemnofioletowej na spodzie bladoliliowym. Rękaw długi u góry przymarszczony, u dołu gładki, wykończony odwiniętym mankietem z fioletowego jedwabiu. Pasek z tego samego jedwabiu. Spód sięga tylko do karczka. Stanik z lekka sfałdowany przy szyi, suknia przymarszczona w pasie. Lekka, niemal prosta a wykwintna.

Suknie wieczorowe długie również z koronką, która stanowi karczek i długie gładkie rękawy. Całość zupełnie prosta i gładka.

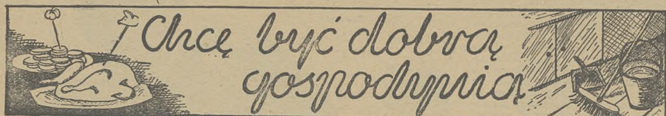
Wszędzie jednak linia wcięcia zaznaczona

tam, gdzie ją stworzyła natura. O ile suknia nie jest dopasowana do figury, wszędzie tę linię podkreślają paski. Modne są paski, modne są więc również klamry.

A na ulicę małe krótkie, do połowy bioder kolorowe żakieciki, triumfują na całej linii. Będą noszone w kratę i pasy z wełny i gładkie do deseniowych spódnic i jedwabne i pikowe, płócienne i koronkowe do gładkich sukienek. To bardzo wygodna moda.

Dwie, trzy spódniczki, dwa, trzy żakieciki, kilka bluzek a kombinacji bez liku.

Alicja.



Kultura poza domem

Zwyczaje i przepisy form towarzyskich są na całym prawie świecie jednakowe, jakby ujęte jakąś międzynarodową umową. Z wyjątkiem krajów o zupełnie odrębnej kulturze (np. Wschód) wszędzie możemy zauważyć, że ludzie dobrze wychowani zachowują się tak samo jak my: tak samo składają sobie wizyty, tak samo kłaniają się i witają, tak samo trzymają przy jedzeniu nóż i widelec — słowem skrępowanie ruchów i form w współżyciu ludzi objęły ramy jednego uniwersalnego kodeksu. Z biegiem lat etykieta przystosowała się do współczesnej doby, zawsze jednak niezmiennie opiera swoje przepisy na fundamentach uprzejmości, taktu, dobroci i na zasadzie, by bliźniego niczym nie urazić i niczym nie sprawić mu przykrości. Probierzem kultury towarzyskiej jest nie tylko zachowanie wśród najbliższych w własnym domu lub u znajomych, lecz także zachowanie nasze w szerszym życiu, wśród ludzi obcych, nasz stosunek do podwładnych, do zwierzchników, do różnych wyznań i zapatrywań, nasze zachowanie na ulicy, w sklepie, teatrze, kinie, restauracji i t. p.

Ludzi wszelkich wyznań i przekonań religijnych z chwilą przekroczenia progów świątyni, bez względu na to, czy to jest kościół katolicki, ewangelicki, sobór, synagoga czy też pagoda chińska ,obowiązują zawsze te same przepisy co członków danej religii. Wszelkie uwagi i zachowanie odróżniające nas od pozostałych wiernych jest niedopuszczalne. W kościele tym wstrzymajmy się od rozmów i śmiechów i nie przepychajmy się gwałtownie byleby tylko zdobyć miejsce siedzące.

Idąc ulicą trzeba trzymać się prawej strony trotuaru i nie chodzić ani tak powoli by tamować ruch, ani też zbyt szybko by nie roztrącać przechodzących. Poruszajmy się bez sztucznego wymuszenia i nie oglądajmy się za przechodniami, choćbyśmy dojrzeli nawet coś nadzwyczajnego; „gapiostwo" jest wielkim wykroczeniem przeciw zasadom dobrego wychowania, spotykamy się z nim, niestety, na każdym kroku. Chodzenie grupowe pod rękę i zmuszanie tym innych ludzi do schodzenia na jezdnię jest zwyczajem co najmniej niewłaściwym. Gdy spotkamy na ulicy znajomych, z którymi chcemy porozmawiać, zejdźmy na skraj chodnika, rozmawiajmy przyciszonym głosem i jak najkrócej. Ulica bowiem stanowczo nie jest miejscem stosownym do dłuższych pogawędek. Spotkanej znajomej pani, starszemu mężczyźnie zwierzchnikowi i t. d. oraz każdemu znajomemu, który jest w towarzystwie kobiety mężczyzna kłania się pierwszy. Nie należy jednak nigdy czekać ostentacyjnie by się nam ktoś pierwszy ukłonił, jak to często zdarza się wśród urzędników różnych stopni lub na prowincji, gdzie żaden „dygnitarz" nie chce się pierwszy ukłonić drugiemu.

W tramwaju, autobusie i t. p. zachowujemy się cicho, nie wszczynajmy sprzeczek z konduktorem i pasażerami, nie popychajmy się gwałtownie. Nie wymagajmy też by ustępowano nam miejsca i nie gorszmy się, że nie wstaje z ławki uczeń, czy inny młody człowiek, podczas gdy my stoimy — może jest zmęczony, może chorowity, może czuje się niedobrze? Ale za to my ustępujmy zawsze miejsca starszym, kalekom i inwalidom, a panowie również paniom. Jeżeli kobieta będąca w towarzystwie mężczyzny wchodzi do tramwaju, towarzyszący jej mężczyzna pomaga jej wejść. Z tramwaju zaś pierwszy wychodzi mężczyzna, by podać rękę wysiadającej towarzyszce. Jest to zasada nie dająca się jednak zawsze spełnić w ścisku i tłoku naszych tramwajów. Tak samo do samochodu czy dorożki mężczyzna pomaga wsiąść kobiecie, która zajmuje miejsce z prawej strony pojazdu, sam zaś obchodzi pojazd, by zająć miejsce z lewej strony. Jeżeli ze względu na ruch ulicy nie jest to możliwe, przechodzi ostrożnie koło swej towarzyszki by zająć miejsce po jej lewej stronie. Również wychodzi pierwszy, by podać jej rękę gdy wysiada. Jeżeli znajomi nasi posiadają samochód, nie zapraszajmy się na przejażdżkę, pamiętając o tym, że jazda samochodem kosztuje, a czy kogo „stać na to czy nie stać" nie do nas należy sądzić.

Gdy do restauracji wchodzi mężczyzna z paniami, otwiera im drzwi by weszły pierwsze, ale w lokalu sam idzie naprzód, szukając odpowiedniego miejsca. Spis potraw podaje najpierw towarzyszącej mu pani, wszelkie jednak dyspozycje sam wydaje kelnerowi. W restauracji trzeba zachowywać się tak, by nie zwracać na siebie uwagi, kelnera przywoływać cicho, nie stukać w brzeg talerza monoklem lub pierścionkiem — co niektórzy panowie uważają za specjalny szyk i gest wielkopański — nie dzwonić w szklankę i nie wycierać ostentacyjnie sztućców w serwetę; jeżeli zaszłaby tego konieczność trzeba uczynić to jak najdyskretniej i niech się to nie stanie naszym przyzwyczajeniem, które moglibyśmy przenieść z czasem do własnego domu! Jeżeli podano nam coś nieświeżego, nieczystego lub w ogóle coś, co nas nie zadowoliło, uwagę kelnerowi trzeba zwrócić spokojnie, a najlepiej przywołać starszego kelnera lub maitre d'hôtel'a i powiedzieć o co nam chodzi, nie irytując się i nigdy nie podnosząc głosu. Targowanie się, narzekanie na drożyznę i t. p. jest w restauracji całkiem niedopuszczalne. Również nie przelicza się razem z kelnerem rachunku, nie liczy poszczególnych pozycji, można najwyżej tylko sprawdzić jednym spojrzeniem.

Jeżeli prosiło się do restauracji panie, lepiej nie płacić rachunku przy stoliku, lecz udać się do kasy i załatwić to na osobności. Kwestia pokrywania kosztów zarówno w restauracji jak w kawiarni, teatrze, na dancingu i t. d. jest w ogóle sprawą drażliwą i skomplikowaną. Według ogólnie przyjętego zwyczaju ten kto zaprasza — płaci. Nie jest jednak przyjęte by ludzie znacznie młodsi wiekiem i stanowiskiem zapraszali starszych, chyba że czynią to w formie rewanżu za podobną uprzejmość. Jeżeli mężczyzna zaprasza mężczyznę, lub kobieta kobietę, sam ponosi wszelkie koszty. Kobieta nigdy nie może zaprosić mężczyzny, a tym samym i płacić za niego. Jeżeli idzie z mężczyzną á deux, musi się liczyć z tym, że będzie on za nią płacił. W stosunkach koleżeńskich, studenckich, na letnisku, na wspólnej wycieczce panuje płatnicza równość i każdy płaci za siebie, w innym jednak wypadku musi się zgodzić, że rachunek zapłaci za nią towarzysz. Kobiety więc, które chcą o tym pamiętać, nie powinny przyjmować zaproszenia od mężczyzny, który nie jest ani ich krewnym, ani bardzo bliskim znajomym i właściwie nie posiada żadnych praw by za nie płacić. Przyjmując takie zaproszenie, mimo woli udziela mu takich praw i upoważnia do wykorzystania ich. Gdy umawiają się małżeństwa płacą panowie za siebie i swe żony. Jeżeli jest więcej pań, koszta ponoszą solidarnie wszyscy panowie. Przy wspólnym pobycie w restauracji dysponowaniem i płaceniem zajmuje się tylko jeden z panów, inni panowie zwracają mu później swą część kosztów. Rozrachunki te trzeba czynić dyskretnie, by nie krępować tym towarzyszących pań. Przy przypadkowym spotkaniu w lokalu nie pokrywa się rachunków wspólnie, lecz każdy płaci za siebie i za swoich. W formach jednak zapraszania i możliwościach płacenia i niepłacenia za innych jest wiele różnych odcieni i prawdopodobieństw, które mogły powstać w jakichś specjalnych okolicznościach i sytuacjach. To też trzeba dużej dozy subtelności, by nie urazić kogoś, proponując mu zwrot pieniędzy, które za nas zapłacił, lub nie zwróciwszy ich nie zdobyć miana człowieka, który lubi żyć na cudzy koszt.

Gdy opuszczamy lokal służący podaje płaszcze i kapelusze. Okrycie swej towarzyszki mężczyzna odbiera z rąk służącego i sam jej podaje.

W teatrze zachowujemy się cicho i spokojnie, nie obserwujemy ludzi, nie bijemy zbyt głośnych oklasków i nie objawiamy w sposób hałaśliwy swej radości czy niezadowolenia. W kinie nie hałasujemy na znak zniecierpliwienia, że film się jeszcze nie rozpoczął, nie zajmujemy miejsc lepszych niż te, za które zapłaciliśmy (to już nawet graniczy z nieuczciwością) i nie demonstrujemy gorących uczuć swej towarzyszce, gdyż to jest równie niesmaczne jak i żenujące dla innych.

Zanim wejdziemy do sklepu, zdecydujmy się co chcemy kupić, czy wełnę w kratę czy jedwab na wizytową suknię, czy też na jedno i na drugie nie mamy właściwie pieniędzy i wobec tego nie kupujemy nic. Bądź-

my zawsze uprzejmi, nie unośmy się i nie żądajmy rzeczy nieprawdopodobnych. Nie róbmy uwag w obcym języku, co jest taką samą niedelikatnością jak w ogóle prowadzenie rozmów w obcym języku wobec osób, które go nie rozumieją, ani uwag lekceważących pod adresem firmy czy małego wyboru. Jeżeli nam coś nie odpowiada, powiedzmy to wprost spokojnie i rzeczowo. Jednakowa a nawet większa jeszcze uprzejmość obowiązuje personel sklepowy, który powinien pamiętać, że jest przeznaczony do naszej obsługi i że od jego usłużności i cierpliwości — może więcej nieraz nawet niż od cen — zależy powodzenie każdej firmy.

T. Grz.

Wnętrze a sztuka ludowa

Propaganda sztuki ludowej i adaptacja jej do celów dekoracyjnych na szerszym polu jest tematem pociągającym i wdzięcznym, ale z wielu względów mocno niebezpiecznym. W ciągu ostatnich trzech dziesiątków lat mieliśmy możność robić na ten temat dosyć niewesołe obserwacje, jeśli chodzi o piękną sztukę podhalańską. Wydobyta na światło dzienne przez paru entuzjastów takich jak Witkiewicz, czy Matlakowski zdobyła sobie ona, wraz z popularnością Tatr, a Zakopanego w szczególności, ogólny poklask i popularność, która po trochu stała się przyczyną jej upadku. Ogromne zapotrzebowanie publiki na „motywy zakopiańskie" w każdej formie i na każdym kroku, z czystej, naiwnej i szlachetnej sztuki zrobiły w krótkim czasie jarmarczną banalną tandetę, którą obserwujemy dzisiaj na każdej wystawie w Zakopanem, czy też w jakimkolwiek sklepie z „pamiątkami", w innym mieście. Kasetki z rzeźbionymi góralami, kosodrzewiną, szarotkami, czy złotogłowiem, torebki z wzorami tłoczonymi w skórze, o kolorach od których oczy bolą, poduszki z wyszytym ostem, czy nawet te niby „autentyczne" łyżniki grubo odrobione i ordynarnie pociągnięte politurą, lub pokostem, fabryczne „spinki góralskie", albo kierpce, — to wszystko jest nędzną parodią, tandetną imitacją swego pierwowzoru, który utrzymał się zaledwie w muzeach i zbiorach, na terenie popularnym zalany w zupełności i wyparty przez masową produkcję używającą ogólnego sentymentu do sztuki ludowej, jako łatwego wabika wobec publiczności. O ile dawniej można było jeszcze spotkać gdzieniegdzie we wnętrzu jakąś ładną półkę, rasowy czerpak góralski, czy którąś z tych pięknych, prostych rzeczy wziętych wprost z chaty góralskiej, robionych dla własnej przyjemności twórcy, starannie i z zamiłowaniem, o tyle dziś jeżeli spotyka się we wnętrzu „styl ludowy" to wyłącznie w postaci owych pseudoludowych wzorków z szarotkami i ostami, tych strasznych pod względem koloru i kompozycji serwetek, poduszek i t. p., które mogą naprawdę przyśnić się w nocy.

Z racji tak niesłychanie i wprost niezrozumiale bujnego rozpowszechnienia się tego rodzaju tandety, zresztą na ogół w sferach o małych wymaganiach estetycznych, u wielu dziś problem „stylu ludowego we wnętrzu" wywołuje natychmiastową reakcję sprzeciwu i niesmaku, jako coś ,co nie może być przecież brane pod uwagę na wyższym poziomie smaku estetycznego. Sprawa rzeczywiście przedstawia się nie łatwo, jeśli się weźmie pod uwagę, że dziś — jeżeli w dalszym ciągu będziemy tu brać pod uwagę sztukę podhalańską — a, niestety, przenosi się to coraz dalej — zbanalizowanie i „obrzydzenie" motywów charakterystycznych posunęło się już tak daleko, że nawet najautentyczniejszy, najszlachetniejszy przedmiot o pochodzeniu, a więc i motywach podhalańskich nie wywołuje u nas reakcji sympatii i zainteresowania tak bardzo przesyciliśmy się już prawdziwym, czy zakłamanym stylem zdobnictwa tego typu. Na szczęście istnieje jeszcze cały szereg regionalnych „stylów", które nie straciły jeszcze dla nas swej świeżości i dzięki którym zagadnienie urządzenia wnętrza w stylu ludowym nie straciło jeszcze u nas swej aktualności.

Jeżeli przyjrzymy się zagranicy widzimy, że w stosunku do państw zachodnioeuropejskich, mamy pod względem folkloru stanowisko wyjątkowe. Nasze hafty, stroje ludowe, tkaniny, czy inne przedmioty ludowego przemysłu artystycznego spotykają się z uznaniem, zainteresowaniem i podziwem. Na wystawach międzynarodowych pokazujemy naszą sztukę ludową z powodzeniem w postaci poszczególnych eksponatów, a także w zestawieniach jako całość wnętrza. Na ostatniej wystawie w Paryżu bardzo oryginalnie, a równocześnie prostolinijnie opracowane wnętrze o charakterze ludowym, mogło dać zagranicy wyobrażenie, o materiale niekosztownym, a jednocześnie estetycznym, którym rozporządzają szczęśliwi Polacy, niezawodnie umiejący zastosować i wykorzystać w praktyce te sprzyjające okoliczności. Tak może myślałby cudzoziemiec, ale tylko ten, który nie był jeszcze w Polsce, a w każdym razie nie widział polskiego przeciętnego wnętrza. Niedawno temu smętne refleksje na ten temat snuła Rita Rey na łamach Ilustrowanego Kuriera Codziennego. Wspominała coś niecoś o naszych „nowoczesnych" niewiele z nowoczesnością mających wspólnego meblach, na temat „kredensów w poważnym stanie" z racji ich nieprzewidzianych, a monstrualnych wypukłości, mówiła o kontraście między polską elegancką panią, od czubka pantofla do szczytu piórka na kapeluszu wytworną i reprezentacyjną, której mieszkania lepiej nie oglądać, a skromną „paniusią" z zagranicy, której „home" jest wzorem smaku i gustu, choć ona sama jest niepozorna i ma zeszłoroczny kapelusz... Pisała wreszcie i o tym, jak to każdy u nas jęczy na kiepskie warunki materialne a problem swojego mieszkania jednym zamachem „unieszkodliwia" wszechrozgrzeszającym „nie ma za co", gdy tymczasem tyle pieniędzy marnuje się na rzeczy znacznie mniej ważne i potrzebne. Nie, stanowczo nie możemy dopuścić optymistycznie nastrojonego cudzoziemca do sprawdzania, czy w rzeczywistości potrafimy nasz piękny przemysł ludowy zastosować w praktyce. Przejdźmy jednak z kolei do tej „praktyki". Bynajmniej nie stawiam za konieczny i główny warunek sprawienia sobie mebli w ludowym stylu, obawiam się bowiem że tu zbyt często powtarza się tragedia, którą Boy Żeleński opisuje w „Historii pewnych mebli" z takim humorem. Wprawdzie tam chodziło o meble projektowane przez Wyspiańskiego, sądzę jednak, że wszelkie trudności związane z używaniem ich w praktyce, w wielkim stopniu dałyby się odnieść i do mebli ludowych. Byłabym raczej za tym, żeby stosować meble nowoczesne, niefornirowane — jak najprostsze w linii, jasne, do tego zaś całą resztę — wszelkie tkaniny, hafty, ceramikę, metal i drzewo traktowane akcesorycznie dobrać z wyrobów sztuki ludowej. W ten sposób jako „smak" całego wnętrza wybije się styl ludowy, pozostawiając jednocześnie nowoczesnym meblom ich rolę sprzętów wygodnych, praktycznych i obliczonych na miejskie potrzeby i kulturalnych ludzi. Na to, by taką całość zestawić ze smakiem trzeba najpierw umieć odróżniać prawdziwą ludowość, ewentualnie artystyczne „wariacje" na tematy ludowe (z czym spotykamy się w całym dekoracyjnym przemyśle samodziałowym) od tandety i kiepskiego naśladownictwa. Jeśli ktoś pod tym względem ma pewne wątpliwości i zastrzeżenia co do swojego wyboru najlepiej, żeby kupował te rzeczy w takim sklepie, o którym wiadomo, że nie trzyma banalnej tandety. Niestety, w większości naszych sklepów pod firmami „Przemysł artystyczny", „Sztuka ludowa" i t. p. opiera się na handlu pamiątkowymi kałamarzami, torebkami, czy poduszkami o pseudo-ludowych wzorkach. Najpewniejszym źródłem jakie znam w tym zakresie jest olbrzymi sklep przy muzeum sztuki ludowej w Warszawie (ul. Tamka 1) sklep o charakterze raczej propagandowym, niż wyłącznie handlowym, gdzie można dostać wszystko, co polski przemysł ludowy wytwarza. Artykuły przemysłu ludowego z poszczególnych okolic koncentrują się w następujących bazarach prowincjonalnych: Białystok: Bazar przemysłu ludowego Kilińskiego 14. Brześć nad Bugiem: Polskie tow. popierania przem. lud. Lwów: Centralny bazar przem. lud. Smolki 3. Nowogródek: Bazar przem. lud. Beczkowicza I. Tarnopol: Sala zbytu Mickiewicza 22. Wilno: Bazar przem. lud. Zamkowa 8.

Repertuar jest bardzo bogaty: Z tkanin wileńskie radziuszki, kurpiowskie pasiaki, huculskie werety i liźniki. Z haftów — podolskie, turczańskie, łowickie, kaszubskie, poleskie, kurpiowskie, koronki szydełkowe śląskie. Ceramika poleska biała i czarna, pokucka zdobiona techniką rylcowaną, bolimowska o pięknych kolorowych wzorach kwiatowych, kaszubska z charakterystycznymi motywami. Drewniane skrzynie krakowskie malowane, huculskie rzeźbione półki, talerze i szkatułki rzeźbione i inkrustowane, huculskie wyroby metalowe rytowane w mosiądzu — popielniczki, klamry, zamki. To wszystko w cenach przystępnych dla każdego. Czy rzeczywiście, zdając sobie sprawę z dekoracyjnych wartości tych rzeczy możemy się odważyć na jakiekolwiek tłumaczenie się, gdyby ktoś z zagranicy wytknął nam brzydotę przeciętnego urządzenia naszych mieszkań i niedocenianie własnych, rodzimych skarbów w zakresie sztuki stosowanej? Prawda, że trzeba mieć tę odrobinę smaku, by umieć wybrać z tego wszystkiego i powiązać detale w całość zharmonizowaną i estetyczną. Czy jednak tak trudno jest zdobyć się na trochę wysiłku, postudiować trochę wzorów, pism, nawet niekoniecznie fachowych. Tak często w ilustrowanych pismach codziennych spotykamy zdjęcia pięknych wnętrz i przecho-

dzimy nad nimi do porządku dziennego, zapominając o tym, że z każdego zdjęcia możemy się czegoś nauczyć. Nie sugerujmy się przekonaniem, że piękne wnętrze jest wyłączną kwestią wielkich wkładów materialnych, starajmy się wykorzystać to, co mamy pod ręką, czego nam inni zazdroszczą, a czego najczęściej nie potrafimy zupełnie docenić.

Halina Adwentowska.

Ponieważ artykuły z zakresu estetyki wnętrza są zawsze ujmowane od strony zagadnień praktycznych, redakcja **prosi** Czytelniczki o nadsyłanie ewentualnych życzeń, dotyczących dalszych tematów w tym zakresie oraz o poruszanie zagadnień, któreby według Pań wymagały uwzględnienia.

Towaroznawstwo

ŚMIETANKA

Wspominaliśmy już wyżej o tym, jak tłuszcz z mleka, dzięki swej lekkości, zbiera się po pewnym czasie spokojnego stania, na powierzchni płynu, tworząc tłustą warstwę śmietanki, którą się zbiera bądź mniej dokładnie ręką przy pomocy łyżki, bądź przy pomocy centryfugi, separatora. Ponieważ śmietanka nie jest wolna od bakterii, stosujemy więc do niej jak do mleka pasteryzację, sterylizację, gotowanie, używając surowej tylko wtedy, gdy zachodzi całkowita pewność, że pochodzi ze zdrowej obory. Powinny o tym pomyśleć młode matki, dające dzieciom ciastka z kremem, który jest niczym innym, jak tylko ubitą śmietanką.

Składniki mleka i śmietanki a także śmietany są jakościowo te same co w mleku, ilościowo jednak różnią się przede wszystkim dużą zawartością tłuszczu, którego, zależnie od gatunku, bywa mniej lub więcej. Według prof. Inichowa, który podzielił śmietankę na 5 stopni, najniższy procent tłuszczu bywa 10%, najwyższy 30%. Fleiszman, dzieląc śmietankę na 7 stopni, wskazuje najniższy procent na 15%, najwyższy zaś (wyjątkowo) 67,5%. W chudej śmietance jest więcej białka, więcej cukru mlecznego oraz soli mineralnych niż w tłustej no i oczywiście więcej wody, która stanowi od 77% do 29,6% w najtłuściejszej. Ta najwyższa cyfra rzadko się spotyka, przeciętnie trzeba liczyć, że tłusta, dobra śmietanka liczy 30—40% tłuszczu, wody zaś około 55—63%.

Zawartość tłuszczu w śmietance jest w pewnym stopniu zależna od mleka, ale przede wszystkim od sposobu odseparowania w maszynie, temperatury mleka itp. Śmietanka przeznaczona do wyrobu masła, zawiera zazwyczaj około 18% tłuszczu.

ŚMIETANA

Jeżeli śmietanka na mleku zbiera się długo w chłodnym pomieszczeniu lub też krócej ale w cieple, zachodzi w niej proces fermentacyjny na skutek kwasu mlekowego, wywołanego specjalnymi bakteriami, znajdującymi się w powietrzu. Zakwaszenie to przechodzi i na mleko, które nabiera kwaskowatego smaku. Od kwasu mlekowego ścina się białko w mleku, tworząc rodzaj galarety (kwaśne mleko). Śmietana nie jest więc niczym innym jak śmietanką skwaśniałą na skutek obecności kwasu mlekowego, to też nie tylko na mleku ale i po odseparowaniu, śmietanka może ulec zakwaszeniu bądź z powietrza, bądź drogą szybkiego umyślnego zakwaszenia.

Skład chemiczny śmietany jest taki sam jak śmietanki, plus obecność kwasu mlekowego, podawana na 0,7%—1,3%.

Prócz kwasu mlekowego, w zależności od tego, w jakich warunkach znajduje się mleko oraz od czasu jak długo też stoi, zachodzą w mleku kwaśnym jeszcze inne fermentacje, spowodowane obecnością bakterii, oraz powstają gazy. Ponieważ wszystkie te zjawiska poza normalnym kwaszeniem, są niepożądane, należy kwasić mleko w warunkach tak higienicznych i tylko tak długo, aby te fermentacje nie powstały.

Mleko kwaśne i śmietana są dla zdrowia pod względem zarazków bezpieczniejsze niż słodkie, w środowisku bowiem kwaśnym bakterie rozwijają się gorzej.

TWARÓG

Jeżeli kwaśne mleko podgrzewać, nie dochodząc jednak do 100°C, to pod wpływem kwasu mlekowego i wysokiej temperatury następuje całkowite ścięcie się kazeiny i oddzielenie od reszty płynu. Po odcedzeniu przez płótno, część pozostała na płótnie nazywa się twarogiem, a płyn odcedzony serwatką. Twaróg jest więc niemal samym białkiem i to w formie łatwo strawnej, to też dozwolony jest nawet małym dzieciom i w jarskiej kuchni zastępuje wraz z jajami mięso. O ile robimy twaróg z mleka wraz ze śmietaną, jest on bogaty w takim razie i w tłuszcz, co ma miejsce i wtedy, jeżeli do chudego twarogu dodamy masło lub śmietanę.

Higiena kobiety

V. POŁÓG

Położnicę, tj. kobietę która urodziła dziecko, przenosimy z łóżka na którym odbył się poród, dopiero po odjęciu łożyska i wykonaniu ewentualnego szycia czy innych koniecznych zabiegów przez lekarza. Należy dać jej uspokoić się i zasnąć, jeśli nie potrzebuje żadnych starań, jeśli jednak jest to stan po krwotoku, po ciężkim porodzie, kleszczach, to nie wolno jej pozostawić samej i należy pilnie obserwować.

Okres połogu trwa mniej więcej 10 dni, jest to czas w którym macica kurczy się i wraca do normalnych rozmiarów. Po porodzie dno macicy znajduje się na wysokości pępka, po owych 10 dniach chowa się zupełnie pod kośćmi tzw. spojenia łonowego.

W tym okresie przestrzegamy jak najdalej posuniętej ostrożności i czystości, gdyż macica po porodzie jest rozwartą raną, a wszelkie wtargnięcie bakterii do niej może grozić nawet niebezpieczeństwem życiu.

Pościel musi być czysta i często zmieniamy podkład, oraz tampony z waty, wietrzymy dokładnie, ***nie dopuszczamy osób odwiedzających***.

To ostatnie może się wyda trudne, ale przestrzegajmy tego jeśli tylko jest możliwe, chociaż ograniczmy wizyty w tym czasie. Nie dozwólmy wchodzić do pokoju położnicy w płaszczach, kapeluszach, a jeśli wiemy o jakiejś chorobie w domu naszych przyjaciół, pod żadnym pozorem nie wpuszczajmy ich do pacjentki. To samo tyczy się noworodka. Cisza, spokój, czystość i wypoczynek powinny być w tym okresie powracania do równowagi całego organizmu zapewnione każdej kobiecie. Ktoś spośród domowników powinien się podjąć opieki nad matką i dzieckiem (o czym była mowa w poprzednim rozdziale), ta osoba powinna przestrzegać wielkiej czystości w odniesieniu i do siebie samej. Powinna przy położnicy chodzić w białym, czystym fartuchu, nie podchodzić do niej, nie umywszy sobie dokładnie rąk, ani nie zbliżać się do dziecka, o ile wykonywała jakieś zabiegi przy matce.

Podczas połogu pojawiają się odchody, z początku krwawe, później nabierają barwy bladoróżowej, po czym są już tylko białe, śluzowe.

Trzy do pięciu razy dziennie wykonujemy przemywanie krocza u położnicy. Zabieg ten wymaga skrupulatnego przestrzegania czystości i wykonuje się go w sposób następujący: przygotować należy: a) wyjałowiony dzbanek lub irygator z płynem dezynfekcyjnym np. woda z nadmanganianem potasu, b) waciki z jałowej waty w zamkniętym naczyniu np. większym słoju „Weck'a", c) opatrunek z waty czystej chemicznie, owiniętej w gazę jałową, d) miseczkę na zużyte waciki, e) ręcznik, f) basen.

Pacjentkę układamy na basenie, gdzie odrzucamy zużyty opatrunek, następnie, polewając krocze jedną ręką, płynem z dzbanka lub irygatora, drugą pod prądem wody, za pomocą wacika, obmywamy dół brzucha i wewnętrzną stronę ud, kilkakrotnie zmieniając wacik, ręcznikiem osusza się lekko uda i pachwiny, nie dotykając krocza, po czym zasłania się je opatrunkiem, nie dotykając ręką tej strony, która ma być zwrócona do krocza. Zabieg ten powtarza się najmniej trzy razy dziennie, dla zachowania części rodnych w największej czystości, a prócz tego po każdym oddaniu stolca, i moczu.

Użyty powyżej termin „jałowy" oznacza to samo co „sterylizowany". Sterylizację naczyń osiągamy przez gotowanie w innym, większym naczyniu przez 10—15 min. od zagotowania wody. Natomiast materiał opatrunkowy, jałowy, chemicznie czysty, nabywamy w aptekach. Nożyczki przed cięciem gazy sterylizowanej obmywamy w alkoholu lub wyjaławiamy nad płomieniem.

W przebiegu normalnego połogu mogą się zdarzyć objawy niepokojące, i w razie pojawienia się ich, wzywamy niezwłocznie lekarza; są to np. słabe odchody, zbyt powolne kurczenie się macicy, której wysokość bardzo łatwo sprawdzić, obliczając sobie na ilości palców, jej wzniesienie w stosunku do pępka, następnie wzrost temperatury, lub nagłe wzniesienie się tętna wymaga natychmiastowej interwencji lekarza. Bardzo też należy wystrzegać się samowolnego „rozmasowywania" nogi, gdyby położnica zaczęła się skarżyć pewnego dnia na bóle czy kurcze w nodze. Zalecamy wówczas bezruch i wzywamy lekarza. Ból w nodze może być objawem zupełnie

niewinnym, ale może też być sygnałem tworzącego się skrzepu, a to stwierdzi tylko lekarz.

Nie kładziemy też nigdy gorących okładów na brzuch, aby uśmierzyć bóle poporodowe, które zdarzają się wieloródkom, tym bardziej przestrzegamy tego jeśli przy porodzie był krwotok, lub obawa o krwotok.

Na wypadek zatrzymania moczu po porodzie, dobry skutek może dać następujący prosty zabieg: podsuwa się basen wygrzany, z ciepłą wodą wewnątrz, ale nie wrzątkiem, a jednocześnie polewamy krocze strumieniem ciepłej, gotowanej, wody. Żadnych innych „domowych" środków nie dajemy na wewnątrz, tylko prosimy lekarza o odpowiednie lekarstwo.

B. S.

Narzędzia pracy w gospodarstwie domowym

* * *

Teraz już pozostaje jedynie sprawa sporządzenia minimalnego w rozmiarze a maksymalnego w pożyteczności inwentarza kuchni na 4 osoby.

1 *imbryk* do wody;
1 *czajniczek* porcelanowy do esencji;
1 *komplet rondli* do wieżowego gotowania;
2 *garnki* z pokrywami;
1 *blacha* gruba do pieczenia mięs;
2 *blachy* cienkie do ciast;
2 *baby* gliniane;
2 *patelnie:* 1) mała; 2) duża;
1 *cedzak;*
1 *sito* włosienne do mąki;
1 *sito* druciane do fasowania;
1 *grzybek* do przecierania;
1 *tarka* wielostronna;
1 *trzepaczka* do piany;
1 *łyżka* durszlakowa;
1 *tortownica;*
1 *forma budyniowa;*
1 *maszynka* do mięsa i ciasta (uniwersalna) przy zastosowaniu foremek do ciast;

1 *maszynka* do migdałów;
1 *młynek* do kawy;
1 *moździerz;*
1 *maszynka* do lodów;
1 *tasak;*
1 *tłuczek* do mięsa;
1 *wałek* do ciasta;
1 *stolnica;*
1 *deska.*
1 *przecieracz* do kartofli;
1 *krajacz* do jaj;
1 *łyżeczka* do drążenia kartofli;
1 *łopatka* stalowa;
1 druciana *płuczkarka* do jarzyn;
1 *półmisek* ogniotrwały;
1 *półmisek* aluminiowy;
6 *garnuszków* kamiennych;
4 *podstawki* pod garnki;
2 *miski;*
2 *tacki;*
1 *waga* z kompletem odważników;
1 *miarka* litrowo-gramowa;
1 *zegar;*
2 *noże* kuchenne;
1 *nożyce* do drobiu;
2 *łyżki* kuchenne;
6 *łyżek* drewnianych;
6 *słoi* na produkty: sól, mąka, cukier it. d.
6 *słoików* na korzenie.

*

Do powyższego wyposażenia kuchni trzeba dodać:

1 *komplet* stołowy fajansu lub porcelanowy na 6 osób;

1 *komplet podwieczorkowy* również na 6 osób;

1 *tuzin szklanek;*
1 *tuzin spodków;*
1 *tuzin kieliszków do wódki;*
1 tuzin *kieliszków do wody* mineralnej (wtedy te same mogą służyć do wina);

1 *komplet sztućców* platerowanych na 6 osób;

a wtedy zapoczątkowanie życia rodzinnego jest zupełnie zasobne, a przy dobrej konserwacji i należytym użytkowaniu może służyć długie lata. I co najważniejsze, może być stale i mądrze dopełniane przy wzrastającej stopie zamożności danej rodziny.

Maria Ankiewiczowa.



Hafcik do bielizny.

Sweterek w poprzeczne paski

Sweterek ten robimy wełną średniej grubości na drutach Nr 2½ (całość) i Nr 2 (ściągacz). Cały sweterek robimy zwyczajnym ściegiem trykotowym: 1 rząd na prawo, 1 rząd na lewo. Aby uzyskać paski, robimy 6 rzędów wełną w jednym kolorze, a 4 rzędy w innym, przy czym nie należy urywać wełny, a tylko odłożyć niepotrzebny kłębek, a gdy znów wracamy do tego koloru, podejmujemy nitkę, która będzie tworzyła duży przerzut na krawędzi materiału. Przerzuty te wszyjemy następnie w szew, przy zeszywaniu swetra.

Ściągacz na dole swetra, przy rękawach oraz przy szyi robimy 1 × 1, to znaczy:

1 rząd: × jedno oczko na prawo, drugie oczko na lewo ×

2 rząd: × jedno oczko na prawo, drugie oczko na lewo ×

PRZÓD

Nabieramy na druty Nr 2 118 oczek i robimy 7 cm ściągacza (cały ściągacz w jednym kolorze). Następnie zmieniamy druty na Nr 2½ i robimy dalej ściegiem trykotowym w paski.

Z każdego boku dodajemy 9 razy po jednym oczku co 2 cm. Gdy robota ma 28 cm, robimy podcięcie pach, zakańczając z każdej strony na początku każdego rzędu raz 8, raz 3, 2 razy po 2 i 3 razy po jednym oczku.

Gdy robota ma 40 cm, zaczynamy podcięcie szyi, zakańczając wpośrodku roboty 30 oczek. W ten sposób robota rozdziela nam się na połowę i odtąd robimy każdą połowę osobno. Przy szyi zakańczamy jeszcze (w każdej połowie roboty) w odstępie jednego rzędu raz 4, raz 3, raz 2 i 2 razy po jednym oczku, a dalej robimy prosto.

Gdy robota ma 46 cm robimy ścięcie ramion, zakańczając pozostałe oczka w czterech razach (4 razy po 6 oczek).

TYŁ.

Nabieramy na druty Nr 2 108 oczek, robimy 7 cm ściągacza, bierzemy druty Nr 2½ i robimy dalej ściegiem trykotowym w paski, uwzględniając taką kolejność pasków jak przy przodzie. Dodajemy z każdej strony 9 razy po jednym oczku co 2 cm.

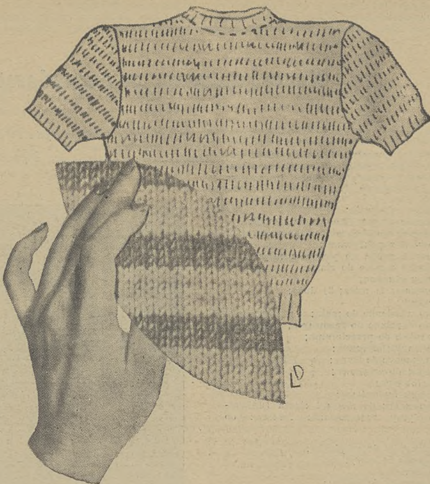
Gdy robota ma 28 cm, robimy podcięcie pach, zakańczając z każdej strony, na początku każdego rzędu raz 5, raz 3, raz 2 i 3 razy po jednym oczku.

Gdy robota ma 35 cm, rozdzielamy ją na dwie części, aby mieć przecięcie tyłu. Robimy każdą połowę osobno.

Gdy robota ma 45 cm, zakańczamy ramiona, jak przy przodzie. Jednocześnie z zakańczaniem ramion zakańczamy podcięcie szyi (od strony pęknięcia), zakańczając raz 15, raz 9 i 2razy po jednym oczku, z drugiej strony pęknięcia robimy to samo symetrycznie.

RĘKAW

Nabieramy na druty Nr 2, 72 oczka i robimy 3 cm ściągacza. Następnie zmieniamy druty na Nr 2½ i robimy ściegiem trykotowym w paski. Dodajemy z każdej strony na początku każdego rzędu 8 razy po jednym oczku i następnie 3 razy po 2 oczka. Gdy robota ma 8 cm, powinniśmy mieć 100 oczek. Wtedy robimy zaokrąglenie rękawa, zakańczając z każdej strony na początku każdego rzędu raz 5, raz 3, raz 2, a następnie stale po jednym oczku, aż rękaw będzie miał 21 cm. Wtedy zakańczamy wszystkie pozostałe oczka.



WYKAŃCZANIE

Zeszywamy sweter w ramionach. Nabieramy na drut wszystkie oczka dokoła szyi i robimy na nich 3 cm ściągacza, co nam tworzy obramowanie szyi. Dopiero teraz prasujemy przód i tył przez zaparzaczkę (oczywiście po lewej stronie).

Po wyprasowaniu rękawa, zeszywamy sweter, rękawy oraz wszywamy je.

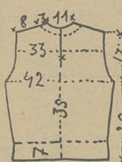
Uwaga: prasując swetry oraz wszelkie wyroby trykotowe, należy układać je dokładnie według wykroju i przypinać szpileczkami, aby podczas prasowania nie deformowały się.

Z tyłu wszywamy galalitowy suwak.

Uwaga: aby sweterek dobrze wyszedł należy tak dobrać grubość wełny, aby na 10 cm szerokości roboty wypadało 30 oczek.

L. D.







Jak obchodzić się ze skórami zwierząt futerkowych

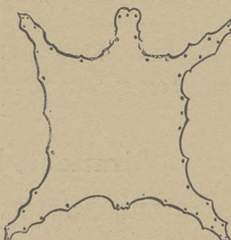
Na życzenie Czytelniczek.

Do wyprawy odpowiednie są futra zdejmowane w zimie w okresie, kiedy zwierzęta okryte są sutą i trwałą sierścią. Mamy już w tym roku prawie wiosnę, chcąc jednak odpowiedzieć na pytania, drukujemy poniższy artykuł, który zresztą przyda się i na rok przyszły. Warto się zapoznać z techniką zdejmowania i suszenia skórek, gdyż znaczne ich ilości u nas w kraju marnują się wskutek nieumiejętnego obchodzenia się z nimi. Wiele skór nie zbiera się wcale w nieświadomości o ich wartości użytkownej. Dzieje się to ze skórkami chomików, które w niektórych okolicach kraju zawzięcie są tępione jako uprzykrzone szkodniki zbóż i nikt nie trudzi się obdzieraniem z nich skórek. Tymczasem futerko chomika jest ciepłe i trwałe i u narodów tak praktycznych, jak Niemcy i Holendrzy chomiki łowione są w dużych ilościach, a zużytkowuje się ich futerka pod kamizelki i kurtki sportowe. To samo dotyczy kretów, które, prześladowane w ogrodach, po zabiciu wyrzuca się na śmietnik, nie zdając sobie sprawy z tego, że futerko to zawsze posiada znaczną wartość w galanterii futrzanej.

Nie doceniamy również skórek z kotów domowych i sprowadzamy je z zagranicy na potrzeby krajowego kuśnierstwa.

Przede wszystkim, jeśli łowimy lub zabijamy zwierzęta w celu zużytkowania z nich futer, trzeba to czynić w czasie, kiedy futro jest najlepsze, to jest od późnej jesieni do wczesnej wiosny. Szybkość zdjęcia i wysuszenia skóry decyduje o trwałości futra, bardzo prędko bowiem po śmierci zwierzęcia rozpoczynają się procesy gnilne, które w znacznej mierze przyczyniają się do osłabienia cebulek włosowych. Często można zaobserwować, że posiadacze skór, a zwłaszcza myśliwi odkładają tę czynność tak długo, aż wreszcie cebulki włosowe przegniją i włos obłazi za każdym poruszeniem, czyniąc futerko niezdatnym do użytku. Im cieplej, tym szybciej skóra się psuje. Do obciągania skóry przystępuje się zaraz po zabiciu, jak tylko zwierzę ochłodnie. Umiejętność ta nie jest łatwa i wymaga pewnej wprawy, żeby przez nieprawne obchodzenie się nie uszkodzić skóry, co obniża bardzo cenę futra. Najpierw przecina się ostrym nożem skórę na łapach od wewnętrznej strony od dołu do góry: na przednich nogach od pierwszego stawu, a na tylnych — od stawu skokowego do nasady ogona, po czym oddziela się skórę na nogach, pozostawiając pazury przy skórze. Następnie rozcina się ogon od nasady do połowy i wyciąga pręt ogonowy. Wtedy wiesza się zwierzę za tylne nogi i ostrożnie ściąga skórę ku dołowi, używając jak najmniej pomocy noża, aż dopiero przy głowie trzeba podciąć skórę koło uszów, oczów, pyska i nosa.

Skórę, po ściągnięciu, naciągamy na zwężoną w jednym końcu deseczkę futrem do środka, uważając, aby skóra nie miała żadnych zmarszczek i fałd, co sprzyja jej gniciu w tych miejscach. Nigdy jednak nie należy rozciągać skóry siłą. Ogon rozcinamy wzdłuż i tak samo, jak na łapy przyłożyć trzeba pasek papieru gazetowego, który na świeżej skórze przykleja się doskonale i zapobiega jej marszczeniu. W przednie łapy wkładamy patyki, aby nie opadały one na skórę. Na drugi dzień trzeba delikatnie zeskrobać resztki mięsa i tłuszczu. Suszyć się powinno skóry w miejscu przewiewnym i suchym, lecz nie na słońcu, ani przy piecu, gdyż skóra nie znosi zbyt silnego nagrzania i temperatura nie może przekraczać 30°C. W ten sposób postępujemy ze skórami lisów, kun, królików, wiewiórek, gronostajów, tchórzy itp. Skóry źrebiąt, jagniąt, cieląt itp. rozcinamy na brzuchu i po ściągnięciu rozwieszamy na drążkach lub przybijamy na deskach futrem pod spód, zwracając uwagę, aby nie suszyły się pofałdowane. — Rys. 1.


Rys. 1.

Skórki kretów przecinamy również na brzuchu i po ściągnięciu przybijamy czterema gwoździkami tak, żeby tworzyły prostokąt, nie zwracając przy tym uwagi na łapki, które po ususzeniu zwykle same odpadają.

Skóry po wysuszeniu składa się w szczelnej skrzyni albo wiesza w szafie i często wietrzy je, czyści, trzepie, aby zabezpieczyć przed molami. — Najlepiej jest co rychlej sprzedać je lub dać do wyprawy, gdyż wyprawione skóry mole mniej niszczą. Skóra w wyprawie jaśnieje i kurczy się, jeśli dodamy do tego niespodziewane ukazywanie się otworów, których na surowej skórze nie było widać, a powstających na miejscu zagojonych za życia ran, wtedy powstają wątpliwości, czy rzeczywiście oddano nam właściwą skórkę. Dla uniknięcia nieporozumień najpraktyczniej jest skórkę naznaczyć za pomocą wykłucia przy karku lub ogonie jakiej cyfry lub litery. Mniejsze skórki znaczy się cienką trójkątną igłą w odległości 5 mm jedno przekłucie od drugiego. Skóry grubsze i większe znaczyć trzeba odpowiednio grubszą igłą i w większych odległościach. *H. P.*

Wędliny

W porównaniu do innych przepisów zajmujemy się stosunkowo mało wędlinami. Dlaczego? Wędliny w miastach kupujemy zazwyczaj w niewielkich ilościach i wygodnie w specjalnych masarniach, na wsiach robią je zwykle specjaliści bijący wieprze. W swoim czasie w książce kucharskiej zajmiemy się nimi obszernie, obecnie jednak z powodu zbliżającej się Wielkanocy i licznych w tej mierze zapytań poświęcimy im trochę miejsca.

Wędliny wiejskie, litewskie, trwałe, robi się przeważnie raz do roku w zimie i z uwagi na nieobecność much i dlatego, że zanim mięso przeniknie na wskroś solami, może się w czasie upałów, a nawet umiarkowanego ciepła, zepsuć przed ostatecznym utrwaleniem.

Wędliny miejskie, przeznaczone na szybkie zużycie robi się w ciągu całego roku z uwagi zaś na to, że nie potrzebują długiej konserwacji mniej się je soli i saletruje, są więc mniej trwałe, ale higieniczniejsze.

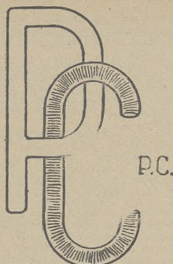
Gospodyni miejskiej nie opłaci się może robić stale wędlin, zwłaszcza różnych salcesonów, serdelków i t. p., ale kawałek polędwicy, szynkę, na pewno warto przygotować, raz dlatego, że umiejętnie kupiona wypadnie niedrogo, a przede wszystkim dlatego, że jest zazwyczaj lepsza niż kupna.

Trudność polega na tym, że w gruncie rzeczy mięsa przeznaczone na peklowanie powinny być tak świeże, że nawet ciepłe, o tym w mieście, zwłaszcza dużym, nawet marzyć nie można, jednakże w porozumieniu z rzeźnikiem możemy sobie zapewnić dostarczenie mięsa tak świeżego, że się do przerobienia nadaje. Robiąc wędliny na święta, należy z góry uplanować, ile czego chcemy przygotować i peklować równocześnie, ułatwia to robotę.

Pekluje się wszystkie mięsiwa zasadniczo jednakowo, tak że można w jednej baryłeczce pomieścić razem wieprzowinę, wołowinę, cielęcinę i t. d.

OGÓLNE WSKAZÓWKI

Mięso powinno być ze zwierząt młodych, do roku jest mniej tłuste ale delikatne. Poza tym, jak się wspomniało, bardzo świeże, proporcja soli i korzeni następująca: na 20 kg. soli kilogram. Sól powinna być dość gruba i sucha, żeby ją przesuszyć, wysypujemy ją na blachę i przesuszamy w gorącym piecu, mieszając. Do kilograma soli uprażonej dodajemy saletry 35 gramów, listków bobkowych 30 gramów, goździków 20 gramów, pieprzu angielskiego 35 gramów i pieprzu czarnego 35 gramów. Wszystko to należy utłuc, zmieszać razem i nacierać tym obtarte starannie z wierzchniej krwi i wilgoci mięso. Kto lubi dodaje jeszcze 35 gr kolendru w całości. Jeżeli



chcemy szynkę czy polędwicę jeść na surowo, to dla skruszenia dodajemy do tej masy dwie łyżki cukru.

Na dno baryłeczki sypiemy warstwę tej mieszaniny, układamy mięso, starając się duże kawałki, jak szynkę uszczelniać mniejszymi.

Jeżeli nie posiadamy baryłeczki lub za dużą, możemy peklować mięso w niecce, szafliku lub słoju w zależności od ilości, ponieważ jednak ważne jest aby mięso było pokryte sosem, jaki się wytworzy z soli i soku mięsnego, odpowiedniejsze jest naczynie węższe a wyższe. Po ułożeniu mięsa w baryłeczce i mocnym uciśnięciu zabijamy denko i zostawiamy na dwa dni w kuchni, często przewracając, żeby sok wszędzie przenikał. Po tym czasie otworzyć, poprzekładać mięso górne na dół i odwrotnie, zabić i wynieść do suchej, chłodnej piwnicy, często przekładając i przyciskając kamieniem, chodzi bowiem o to, aby wszystkie kawałki przeszły dobrze uformowanym sokiem, którego nie zawsze wytwarza się duża ilość.

Niektóre gospodynie dolewają do tego soku, ile potrzeba gotowanej wody, aby się mięso dobrze pokryło. Jestto dobry sposób, jeżeli po paru tygodniach mięso wyjmujemy do prędkiego użycia, jeżeli chodzi o trwałość lepiej trzymają się peklowane bez wody, tylko wymagają częstego przekładania, żeby każdy kawałek mógł tak samo namoknąć. Po trzech tygodniach solenia szynka niewielka ma dosyć peklowania, należy ją wyjąć, i powiesić w przewiewie (na górze) aby obeschła, a następnie wędzić. Wędząc w kominie, nie trzeba cały dzień podtrzymywać ognia, przeciwnie dobrze jeśli między jednym okadzaniem mięso przestygło w ciągu 1—2 godzin oraz w ciągu nocy. Najlepiej palić kilka godzin rano i potem wieczorem. Ponieważ wędzimy „w dymie" a nie w ogniu, ogień należy palić taki, aby było dużo dymu a mało płomieni. Szynkę wieszać tak, aby do niej żar nie sięgał, a tylko opływał ją dym.

Najlepsze są spróchniałe gałęzie jodły, sosny, jałowca, nieco wilgotne, które się raczej tlą niż palą, nie mogą jednak być mokre, wytwarzałaby się wówczas para i szynka nie tylko by się uwędziła, ale na pół ugotowała, od zbytniego płomienia zaś upiekła. Zdarzają się takie wypadki, wędliny takie są nawet smaczne, ale nietrwałe. Regulować można ogień posypując trocinami.

Jeżeli szynkę przeznaczamy do powieszenia na zapas, to po trzech tygodniach peklowania, wędzimy ją trzy tygodnie w dymie chłodnym, początkowo mniejszym, następnie silniejszym. Jeżeli szynkę chcemy zrobić na święta, wystarczy peklować ją 2 tygodnie, a wędzić w chłodnym dymie tydzień w ciepłym w ciągu jednego dnia, będą one nieco podpieczone ale bardzo smaczne. Gotować do miękkości, kładąc w gorącą wodę.

Szynki wędzone na czas dłuższy po uwędzeniu wieszamy na kilka dni w przewiewie, a następnie przechowujemy dla ochrony od much w sianie, szyszkach, chmielu, można je schować w stodole między snopki żyta. Pleśniejące z czasem, wybrać i kilka godzin podwędzić. Dla ułatwienia orientacji policzmy sobie czas trwania zajęcia:

Przypuśćmy że zamówione 1-go marca mięso, otrzymamy 3-go,zaraz zapeklowane poleży do 17-ego, wyjęte powisi na górze przez część piątku, sobotę i niedzielę do 20, kiedy zaczniemy wędzenie, jakie ukończymy 3-go lub 4-go kwietnia. Powiesimy na górce na dni 2 — 3 i we Czwartek Wielki lub Piątek ugotujemy. Jeżeli chcemy równocześnie zapeklować szynki na trwały zapas, to albo trzeba je dłużej przetrzymać w sosie albo wędzenie obejmie i święta, co jest nie zawsze wygodne. Można więc wyjąć właśnie z peklowania na święta, przez święta osuszyć na górze i potem zaraz wędzić 3 tyg. *(D. c. n.)*

Gimnastyka poranna

II.

1. Marsz z wymachem ramion przodem aż do pionu. 30 kroków, przy czym 15 w tempie wolnym i 15 w tempie szybszym.


ćwiczenie 2.

2. Oprzeć się rękami o podłogę, jedna noga podkurczona, druga wyprostowana do tyłu. Liczyć do 2. Na raz — wyprostować jedną nogę w tył i podkurczyć drugą, na dwa — wyprostować skurczoną i podkurczyć wyprostowaną. Powtórzyć 8 razy.


ćwiczenie 3.

3. Przysiad, podeprzeć się na ziemi rękami i ćwiczyć podskokami rozkroki. Na raz — wyrzucić nogi w bok, prawą w prawo a lewą w lewo, na dwa — powrócić podskokiem do przysiadu podpartego. Powtórzyć 8 razy.

4. Przejść do siadu tureckiego. Ręce oprzeć na kolanach. Trzymać się prosto. Skręt tułowia w lewo z wymachem lewej ręki w bok, skręt pogłębić, złożyć spokojnie rękę na kolanie. To samo z prawą ręką w prawą stronę. Lekki skręt głowy jednocześnie ze skrętem tułowia. Wykonać 4 skręty w każdą stronę.

5. Siąść na krześle, nogi rozkroczone, ręce wsparte na biodrach. Ćwiczyć skłony w bok z wymachem jednego ramienia nad głową. Nie przechylać całego tułowia, lecz zginać się tylko w biodrze. Tempo dosyć szybkie. Wykonać po 6 skłonów w każdą stronę.


ćwiczenie 4.

6. Stanąć w rozkroku przy ścianie z twarzą zwróconą do niej i ćwiczyć padanie z podporem na ręce. Liczyć do 2. Na raz — opaść bezwładnie na ścianę, podpierając się ugiętymi ramionami, na dwa — odepchnąć się silnie aż do całkowitego wyprostowania. Nie stawać zbyt blisko ściany. Przećwiczyć 10 razy.

7. Z rozbiegu kilku kroków wykonać skok wprzód z jednoczesnym wymachem ramion również do przodu. Skakać lekko, sprężyście, na palce. Wykonać 8 skoków.

8. Marsz zwykły dookoła pokoju przeplatany marszem na palcach. 30—40 kroków.


ćwiczenie 5.

Odpowiedzi Redakcji

Odpowiedzi działu pedagogicznego

Dla Pani L. G. w Ł.

Ma Pani ze swym 15-letnim synem poważne kłopoty, wypływające z braku zainteresowania chłopca dla nauki, krnąbrności jego i nieposłuszeństwa wobec matki, a przede wszystkim z powodu konieczności powzięcia decyzji co do wyboru kierunku dalszego kształcenia.

Pisze Pani, że chłopiec ukończył lat 15, jest w 7 klasie szkoły powszechnej, do gimnazjum nie będzie już mógł zdawać w br. ponieważ przekroczył wiek przepisowy (ponadto zdawał w r. ub. i nie zdał mimo systematycznie pobieranych korepetycji). Chłopiec pragnąłby zostać lotnikiem albo oficerem.

Zastanawiając się nad sposobami właściwego pokierowania chłopcem, chcielibyśmy podkreślić, iż pierwszą troską powinno tu być ukończenie przez chłopca 7-ej klasy szkoły powszechnej i otrzymanie świadectwa. Piszemy o tym ze szczególnym naciskiem, gdyż właśnie uzyskanie przez chłopca świadectwa z ukończenia 7 klas szkoły powszechnej będzie stanowiło podstawę dalszego jego kształcenia. Z danych, które podaje Pani w liście, wiemy, że chłopiec nie interesuje się nauką. Możemy też wywnioskować, iż w tym roku syn Pani jest szczególnie zniechęcony do nauki w szkole powszechnej niezdaniem do gimnazjum oraz faktem, iż rodzeństwo jego, starsze zaledwie o rok względnie dwa lata kończy już gimnazjum, względnie liceum. Należało by więc czuwać usilnie nad postępami chłopca, utrzymywać ścisły kontakt ze szkołą, a w razie ujawnionych braków w nauce wziąć nawet dobrego, fachowego korepetytora.

Po uzyskaniu przez chłopca świadectwa z ukończenia 7 klas szkoły powsz., pozostaje do zadecydowania kierunek dalszego jego kształcenia. Szkoła średnia ogólnokształcąca pozostaje dla niego zamknięta ze względu na przekroczony wiek (chłopiec ukończył lat 15). Nie byłaby też dla niego wskazana, jak możemy sądzić z listu Pani, ze względu na trudności jakie chłopiec napotykał w dotychczasowej nauce, wywołane czyto brakiem uzdolnień, (chłopiec w każdej niemal klasie siedział 2 lata), czy też brakiem zainteresowania dla przedmiotów ogólnokształcących, czy też może nerwowością, o której Pani pisze, i innymi właściwościami charakteru. Pozostaje więc przed chłopcem droga kształcenia zawodowego, co bynajmniej nie jest ograniczeniem jego możliwości życiowych. Chłopiec będzie mógł pójść do szkoły zawodowej typu gomnazjalnego, po której będzie miał możność ew. kształcenia się w liceum zawodowym.

Niełatwa jest jednak decyzja, do jakiego typu szkoły zawodowej należy chłopca skierować. Istnieje obecnie w Polsce szereg szkół zawodowych różnego typu: szkoły techniczne (np. szkoła techniczno-kolejowa, chemiczno-przemysłowa, mechaniczno-kolejowa, szkoły rzemieślniczo-przemysłowe i inne), szkoły handlowe i kupieckie, rolnicze, ogrodnicze, artystyczne i inne.

Szkoły te dają obok przygotowania praktycznego przygotowanie teoretyczne oraz uwzględniają w potrzebnym zakresie przygotowanie ogólne. Program rozłożony jest zasadniczo na 2—4 lat. Wyboru kierunku dalszego kształcenia względnie wyboru zawodu nie można przesądzać lekkomyślnie, ponieważ decyduje on o całym dalszym losie i układzie życia chłopca. To też decyzja nie powinna być powzięta bez dokładnego zorientowania się w uzdolnieniach i zamiłowaniach chłopca, które decydują o powodzeniu w pracy. Należało by więc poddać chłopca dokładnemu badaniu psychotechnicznemu, które ustaliłoby kierunek i stopień jego uzdolnień, a także zamiłowań. Sądzimy, iż w danym wypadku skierowanie do poradni jest szczególnie doniosłe ze względu na to, iż sprawa jest skomplikowana: chłopiec często nie otrzymywał promocji, mimo opinii zdolnego ucznia, do szkoły średniej nie zdał, mimo rzekomo dobrego przygotowania, mówi się o jego zdolnościach bez określania rodzaju ich i kierunku. Najbliżej Ł. położone poradnie psychotechniczne znajdują się w Warszawie. Możemy Pani wskazać następujące: Instytut Psychotechniczny (Mokotowska 51/53) i Państw. Zakład Psychotechniczny przy Państw. Szkole Budowy Maszyn (Mokotowska 6); Prywatna Poradnia Psychologiczna Wychowawcza i Zawodowa (Nowogrodzka 7). Do poradni tych należało by się przed zgłoszeniem zwrócić piśmiennie o warunki przyjęć.

Pragnęlibyśmy jeszcze poruszyć pokrótce sprawy wychowawcze, które nasuwa list Pani. Przede wszystkim nie należy porównywać ciągle dobrych wyników w nauce, osiąganych przez starsze rodzeństwo, z niepowodzeniami szkolnymi najmłodszego chłopca. Nie należy też wypominać mu lenistwa, braku poważniejszych zainteresowań i wszelkich kłopotów, związanych z jego wychowaniem. Chłopiec, wrażliwy i nerwowy, jak go Pani określa, odczuwa na pewno boleśnie własne niepowodzenia, choć może tego nie pokazuje. Na pewno też odczuwa wyższość rodzeństwa i przewagę jego zarówno w szkole, jak i w stosunkach domowych. To też podkreślanie przez otoczenie tej sytuacji może wywoływać w chłopcu jedynie brak wiary w swoje siły, niechęć do wysiłku, poczucie niższości, a może zazdrość i zawiść w stosunku do rodzeństwa. Nie należy też zapominać, iż chłopiec znajduje się w trudnym wieku przejściowym, kiedy łatwo o przekorę, krnąbrność, wyłamywanie się spod wpływu starszych (zwłaszcza, iż chłopiec pozbawiony jest w tej chwili opieki ojcowskiej). Sądzimy, iż należało by usiłować wpłynąć na chłopca zachętą, dobrym słowem, dodaniem mu wiary w siebie. Nie należy też stosować do dzieci nerwowych i wrażliwych ostrych kar, a tym bardziej kary cielesnej. Może ona wywołać jedynie pogłębienie wszelkich trudności i wzmożenie nerwowości, a stosowana do chłopca szesnastoletniego może spowodować zupełne odsunięcie się chłopca od rodziców. Należało by raczej w stosunku do tego chłopca zadać sobie trud posługiwania się metodą kierownictwa stanowczego, konsekwentnego, lecz łagodnego, a nawet wyrozumiałego.

Dla Pani E. W. w O.

Zwraca się Pani z prośbą o poradę zawodową dla chłopca, kończącego 14 rok życia, ucznia 7-ej klasy szkoły powszechnej. Rodzice chcieliby go skierować do rzemiosła, kupiectwa lub przemysłu. Chłopiec pragnąłby zostać marynarzem. Zapytuje Pani, czy chłopiec nadaje się na rzeźnika.

Otóż musimy odpowiedzieć, iż wskazanie dla chłopca odpowiedniego zawodu nie może się odbyć drogą korespondencyjną. Wskazać komuś odpowiedni kierunek kształcenia wzgl. zawód można jedynie po uprzednim szczegółowym zbadaniu uzdolnień i zamiłowań kandydata, czym się zajmują poradnie psychotechniczne. Oprócz poradni warszawskich, które wymieniliśmy w innej odpowiedzi, drukowanej w tym samym numerze, do której radzimy Pani zajrzeć, wymienić możemy w Poznaniu — Poradnię Zawodową przy Izbie Rzemieślniczej — (Wały Zygmunta Starego 9). Po powzięciu decyzji, do jakiego typu szkoły chłopiec się nadaje, możemy ew. podać adresy szkół zawodowych.

Oprócz spraw, związanych z wyborem zawodu dla chłopca, omawia Pani w liście szereg właściwości jego charakteru oraz trudności wychowawcze, jakie one nasuwają. Pisze Pani, że chłopiec przynosi stopnie zaledwie dostateczne. Jest dziecinny, naiwny, interesuje się bajkami i opowieściami, przeznaczonymi dla dzieci młodszych. Przypuszcza Pani, że chłopiec jest co najmniej o 2 lata cofnięty w rozwoju intelektualnym. Bawi się chętnie z dziećmi młodszymi. Jest towarzyski, ma dobre serce, bywa jednak kłótliwy i krnąbrny, za co raz wzgl. 2 razy na tydzień bywa karany chłostą. Podkreśla Pani, że chłopiec jest nerwowy, często jakby wystraszony.

Wysuwając od naszej strony pewne wskazania wychowawcze, chcielibyśmy przede wszystkim powtórzyć naszą opinię, wyrażoną w odpowiedzi uprzedniej: stosowanie kary chłosty do dziecka nerwowego, lękliwego musi pogłębić lękliwość i nerwowość dziecka i może łatwo wywołać żal do rodziców, skrytość i zaciętość. Na podstawie Pani opisu możemy sądzić, iż skuteczniejszym środkiem wychowawczym było by postępowanie łagodne, apelujące do dobrego serca chłopca, jego instynktów opiekuńczych i towarzyskich. Chłopiec wydaje się tym bardziej wymagać traktowania łagodnego i serdecznego, iż sam lgnie do ludzi, nie zyskując sobie ich serc.

Jeżeli chodzi o poziom intelektualny chłopca należy zaznaczyć, iż poradnia psychotechniczna uwzględni przy wskazywaniu kierunku dalszego kształcenia stopień uzdolnień chłopca i dostosuje do niego wybór szkoły. Rodzicom pozostaje troska o ukończenie przez chłopca szkoły powszechnej, oraz o pobudzanie jego zainteresowań, w celu rozszerzenia wiadomości i przyśpieszenia rozwoju intelektualnego.

Odpowiedzi ogrodnicze

PIELĘGNOWANIE AGAWY

Odpowiedź dla Ir. W. ze Skarżyska.

Agawa powinna całe lato przebywać na powietrzu w słońcu, należy ją wynieść na wiosnę, gdy już minie obawa przymrozków i trzymać aż do przymrozków jesiennych. Jeżeli ustawia się agawę na klombie oczywiście nie wolno jej wyjmować z wazonu, w którym rośnie, najwyżej można ją z całym wazonem wkopać w ziemię, ale lepiej nawet tego nie robić, a pozostawić na powierzchni.

Przesadza się tylko wiosną co parę lat, gdy zachodzi tego potrzeba. W lecie trzeba podlewać agawę często, jak tylko ziemia trochę przeschnie. Pod jesień kiedy może być obawa przymrozków zabiera się agawy z powietrza, aby ustawić je w jakimś pomieszczeniu. Najlepiej nadawać się będzie do tego celu suchy, ale chłodny pokój.

Podlewanie w czasie zimy ogranicza się do tego stopnia, że tylko bardzo rzadko daje się małą dozę wody. Jeżeli w zimie była agawa zanadto podlewana, zaczyna potem tracić dolne liście, które żółkną i zasychają stopniowo.

PIELĘGNOWANIE MŁODEJ PALMY

Odpowiedź „Ciążeń nad Wartą".

Palmy jako rośliny egzotyczne, pochodzące z klimatu południowego, wymagają przede wszystkim atmosfery wilgotnej i ciepłej. W ogólnym zarysie hodowla ich przedstawia się następująco. Doniczki z palmami umieszcza się na świetle, ale nie na zbyt silnym słońcu, przed którym należy je cieniować.

Temperatura pokoju, gdzie trzymane są palmy, musi być umiarkowana, w zimie niższa, zwykle jednak w mieszkaniu bywa za sucho, dla podtrzymania więc wilgotności wokół palm, należy je parokrotnie, a przynajmniej raz dziennie zraszać rozpylaczem.

W lecie większość palm może być wyniesiona na powietrze, z wyjątkiem Cocosa, który boi się zmiany temperatur.

Młode palmy przesadza się co roku, starsze zaś co kilka lat, u takich na wiosnę zmieniać trzeba zawsze wierzchnią warstwę ziemi. Ziemia dla palm najodpowiedniejsza jest lekka, liściowo-darniowa z domieszką wrzosowej.

Palmy należy utrzymywać w jak największej czystości i często zmywać liście z brudu i kurzu przy pomocy szczoteczki, lub szmaty zapobiegnie to w znacznej mierze opanowywaniu palm przez różne szkodniki.

Zasychanie końców liści u palm jest objawem często spotykanym, nie jest to jednak związane z żadną chorobą, uschnięte końce trzeba przycinać aż do miejsc zielonych.

Zadymiony pokój nie jest odpowiedni dla umieszczania w nim kwiatów pokojowych, a szczególnie palm, dym specjalnie roślinom szkodzi, gdyż osiadając na liściach i łodygach uniemożliwia oddychanie. Jeżeli rośliny muszą być trzymane w zadymionej atmosferze, należy je bardzo często obmywać.

PODLEWANIE OGÓRKÓW GNOJÓWKĄ

Odpowiedź dla p. Orpiszewskiej.

Ogórki, podlewane gnojówką w czasie wzrostu w celu zasilenia, dają rzeczywiście owoce, które psują się bardzo prędko podczas kiszenia, wydzielając przy tym niemiły zapach. Tego więc sposobu nawożenia ogórków należy unikać, jeżeli natomiast zasilenie jest konieczne, to przed siewem ogórków należy ziemię na zagonach doprawić kompostem, pozwoli to na osiągnięcie znacznie wyższych plonów, nie odbijając się ujemnie na jakości ogórków.

PRZESADZANIE 4-ROLETNIEJ WINOROŚLI

Odpowiedź dla „Sokółki".

Zasadniczo przesadzanie starszej winorośli, rosnącej już kilka lat na jednym miejscu, nie jest wskazane i może odbić się zupełnie ujemnie na całym, już dość zaawansowanym, wzroście winnego krzewu.

Z drugiej strony jednak winorośl należy do roślin specjalnie żywotnych i łatwo przyjmujących się, można więc zaryzykować i spróbować ją przesadzić, przenosząc w inne miejsce. Zachowywać przy tym zabiegu trzeba jak najwięcej ostrożności, wykopywać krzew z dużą bryłą ziemi i możliwie najgłębiej, łodygi związać, aby się nie połamały, podlewać obficie itp.

Naturalnie nie będzie tu 100-procentowej pewności, że osiągnie się przy tym powodzenie i że winorośl dobrze się przyjmie, może się udać, lub też nie.

POPRAWIENIE NISKICH PLONÓW OWOCÓW W OGRODZIE OWOCOWYM

Odpowiedź dla „W. B.".

Jeśli chodzi o nawożenie drzew owocowych, to właśnie wiosna jest najbardziej odpowiednim czasem do zastosowania tych zabiegów. Można więc zasilić cały ogród kompostem, co daje doskonałe rezultaty, szczególnie dla krzewów owocowych, lub nawozami sztucznymi.

Kompostu trzeba dostarczyć 250 kg na każde 100 metrów kwadratowych powierzchni, z nawozów sztucznych zaś użyć: 3 kg azotniaku, 5 kg kainitu i 1 kg superfosfatu na 100 metrów kwadratowych.

Sądząc po opisywaniu ogrodu przez Panią nie tylko nawożenie wpłynęłoby na poprawę drzew, trzeba je dobrze obejrzeć, ponieważ mogą być nie dość starannie pielęgnowane, zapuszczone i stąd zły stan ich owocowania. Jeżeli drzewa są zbyt zagęszczone, trzeba przy końcu zimy, lub wczesną wiosną uporządkować ich korony, usuwając i wycinając gałęzie suche i zbyteczne.

Pnie należy oczyścić z suchej i zmartwiałej kory przez oskrobanie, następnie obielić je wapnem. O ile są ślady po szkodnikach, powinno się drzewa opryskać z końcem zimy — karboliną sadowniczą.

Po nawiezieniu terenu wszędzie dookoła drzew i między krzewami trzeba ziemię starannie przekopać.

Zastosowany całokształt tych zabiegów powinien wpłynąć na ogólną poprawę wyglądu i owocowania drzew.

PRZYCINANIE I OPRYSKIWANIE WINOROŚLI

Odpowiedź dla „W. B.".

Przycinanie winorośli jest zabiegiem, który powinno się wykonywać na jesieni przed zimowym okrywaniem krzewów, na wiosnę przycinanie winorośli jest szkodliwe, gdyż krzewy cierpią na silny upływ soków. Ponieważ jest to czynność obecnie nieaktualna, nie będę jej szerzej omawiać.

Co do opryskiwania natomiast, to należy je stosować, począwszy już od wiosny, jeśli zachodzi obawa pokazania się jakiejkolwiek choroby.

Opryskiwania wykonywa się w odstępach parotygodniowych, używając do tego 1% cieczy bordoskiej.

PIELĘGNOWANIE ARAUKARII

Odpowiedź dla p. M. N.

Araukaria potrzebuje dużo wilgoci i powietrza, cała więc hodowla będzie polegała na starannym podlewaniu i zraszaniu, oraz przewietrzaniu pokoju, w którym roślina przebywa. Szczególnie w lecie musi mieć araukaria dużo wilgoci z zewnątrz, powinna więc być oprócz podlewania jeszcze co najmniej dwa razy dziennie spryskiwana wodą, w zimie wystarczy zraszanie raz na dzień.

W lecie również wskazane jest wystawić araukarię do ogródka, lub na balkon, gdzie może przebywać aż do jesieni.

W zimie powinna araukaria stać blisko światła w często przewietrzanym pokoju, w którym temperatura jest nie wyższa niż 10—12°C. Jeśli araukaria u Pani nie wykazuje opanowania przez żadne szkodniki, to prawdopodobnie przyczyną żółknięcia gałęzi będzie zbyt wysoka temperatura pokoju. Należy więc, o ile to możliwe, przenieść ją do pokoju chłodnego, przez miesiące zimowe podlewać umiarkowanie i raz spryskiwać wodą. Araukaria powinna mieć ziemię wrzosową, gdyż tylko w takiej dobrze rośnie, jeżeli ziemia jest inna, trzeba będzie wiosną roślinę przesadzić.

ZMARNIAŁY FILODENDRON

Odpowiedź dla „Kobierniki".

Przyczyną zmarnienia Filodendrona będzie, w opisywanym wypadku, najprawdopodobniej nie przemarznięcie, bo stojące obok kaktusy i dracena podległyby temu w pierwszym rzędzie. Filodendrony natomiast źle znoszą umieszczenie w bliskości pieca w zimie, jak również zbyt silne promienie słoneczne na oknie południowym.

Fatalnie także wpływają na filodendrony — przeciągi. Wszystkie te niesprzyjające okoliczności działają na roślinę w ten sposób, że liście zaczynają żółknąć, wiotczeją i robią wrażenie nadmarzniętych.

Filodendron na ogół jest bardzo żywotną rośliną tak, że szybko potrafi się odrodzić na nowo. Dla odratowania zmarniałego Filodendrona radzę przyciąć wszystkie łodygi aż do miejsc zdrowych, usuwając wszystkie liście zżółkłe i zniszczone.

Przyciąć można od razu, jak najprędzej, aby na wiosnę ruszyły już nowe pączki. Ranki po cięciach przysypać miałem z węgla drzewnego, wówczas gojenie nastąpi szybciej.

JAK TĘPIĆ PCHEŁKĘ NA ROZSADACH KAPUSTY I KALAFIORÓW

Odpowiedź dla „J. K.".

Przeciw tępieniu pcheł praktykuje się zazwyczaj polewanie rozsadników zimną wodą, lub posypywanie roślin wczesnym rankiem podczas rosy jakąś substancją pylastą np. miałem wapiennym, lub popiołem. Są to jednak tylko półśrodki, które nigdy dokładnie pchełki nie zwalczą. Istnieje jeden środek taki, który pchełkę radykalnie usuwa, nazywa się „Hetox", jest to pylasty proszek barwy zielonej, który rozpyla się nad rozsadami, używając do tego woreczka z rzadkiego płótna.

½ kg „Hetoxu" wystarczy do opylenia 100 m² powierzchni zagona. Cena tego środka dość wysoka — 8 zł za 1 kg, ale działanie bardzo skuteczne. Nabyć można w każdej większej firmie ogrodniczej.

KWIATY W OGRÓDKU POD PÓŁNOCNO-WSCHODNIĄ STRONĄ DOMU

Odpowiedź dla „Leny".

Takich kwiatów, żeby kwitły całe lato bez przerwy w półcieniu nie ma, można jednak dobrać parę gatunków tak, żeby jedne zakwitały po drugich, wówczas ciągłość kwitnienia będzie zachowana.

Z kwiatów jednorocznych polecić można na miejsca zacienione: bratki, stokrotki, niezapominajki, kwitnące wiosną, oraz z letnich — lwia paszcza, petunia (odpowiednia także na północny balkon), amarantus, rezeda.

Z roślin trwałych — kwitnących bylin — odpowiednie będą: fiołek, barwinek, naparstnica, konwalia, funkia (ślubojawka), wszystkie odmiany paproci, orliki, gaillardia (dzianwa), pomarańczowe lilie tzw. smolinosy, rudbekia, rozchodnik i niektóre odmiany irysów.

Z pnączy nadawać się będzie tylko — bluszcz.

Z iglastych — świerki, tuje, cyprysiki

KIEDY MOŻNA BY PRZESADZIĆ WINOROŚL, ORAZ JAK NALEŻY JĄ CIĄĆ I PIELĘGNOWAĆ?

Lepiej jest przesadzać winorośl na wiosnę, ponieważ na jesieni może nie zdążyć się przyjąć dostatecznie przed zimą i wskutek tego przemarznąć. W ogóle nie radzę Pani zmieniać położenia winorośli i przesadzać spod ściany południowej na zachodnią, wystawa południowa jest dla winorośli znacznie lepsza.

Przesadzając winorośl trzeba krzak wykopać z dużą bryłą ziemi i od razu przenieść na nowe miejsce, żeby nie obeschły korzenie, co mogłoby być głównym powodem nieprzyjęcia się łozy.

Winorośl pod ścianą sadzi się w odległości 30 cm od muru w położeniu lekko skośnym, żeby potem łatwo dała się przy ścianie rozpinać. Dołek do sadzenia należy przygotować zaprawiając trochę kompostem i małą ilością wapna (około 50 g na sztukę), lub w braku niego tynkiem; wszystko to trzeba dobrze wymieszać z ziemią. Korzenie muszą być przycięte ostrym sekatorem, sadząc rozkłada się je gwiaździsto na kopczyku na dnie dołka. Przy sadzeniu trzeba uważać, żeby nie posadzić winorośl za głęboko, ponieważ to opóźni potem owocowanie.

Ziemia dokoła korzeni musi być mocno udeptana, następnie trzeba roślinę podlać i dopiero po podlaniu narzucić znów na wierzch warstwę ziemi, która musi pozostać pulchna. żeby winorośl szybko się przyjęła, wskazane jest obsypać ją ziemią, tworząc kopczyk, aby możliwie wysoko roślinę pokrył. Konieczne jest wbicie obok rośliny palika, aby można było do niego młodą winorośl przywiązać.

W razie suchego lata trzeba co pewien czas winorośl podlewać. Główne zasady pielęgnacji winorośli polegają na odpowiednim cięciu, stosowanym jesienią, oraz uszczykiwaniu krzewu, które wykonywa się w ciągu lata. Dokładnie te sprawy omówione były w moim artykule „Cięcie winorośli", który drukowany był w nr 42 „Prakt. Pani" w roku 1937. Ważnym zabiegiem pielęgnacyjnym jest również coroczne nakrywanie krzewów winnych na jesieni. Co 3 lata jesienią zasila się winorośl obornikiem, w pozostałych latach daje się nawozy sztuczne ze specjalnym uwzględnieniem nawozów potasowych i wapniowych, których potrzebuje najwięcej. W razie pojawienia się jakiejkolwiek choroby pochodzenia grzybkowego, stosuje się opryskiwanie 1% cieczą bordoską.

PIELĘGNACJA CYKLAMENÓW

Odpowiedź dla „Leny".

Chcąc, żeby cyklamen długo kwitł trzeba go trzymać na świetle, tylko nie na oknie południowym, które daje światło za ostre. Temperaturą sprzyjającą dobremu wzrostowi jest 12°C. Doniczka musi być obracana, żeby mogły pod wpływem oświetlenia rozwijać się wszystkie pączki równomiernie.

W czasie kwitnienia trzeba cyklamen podlewać sporo, tylko uważać przy tym, żeby nigdy nie zamoczyć bulwki, która będzie potem gniła, należy więc zawsze podczas podlewania unosić ręką liście i wodę dawać tylko na ziemię.

Po przekwitnięciu cyklamena cebulkę zasusza się stopniowo, podlewając coraz mniej. Doniczki z zasuszonymi bulwkami trzyma się w chłodnym miejscu, przejdą one w ten sposób okres spoczynku. W sierpniu zwykle sadzi się bulwy w świeżą ziemię, dając mieszaninę liściowej, lub wrzosowej z piaskiem i ziemię inspektową. Rozpoczyna się podlewanie, ustawiając doniczki ze świeżo posadzonymi bulwkami w ciepłym miejscu. Po pewnym czasie bulwa, pobudzona do życia wyda pączki liściowe i kwiatowe, które będą się rozwijały aż do zakwitnięcia.

Jedną i tę samą bulwkę warto pobudzać do kwitnienia jedynie do 3 lat, potem zostaje już zbytnio wyczerpana.

NAWOŻENIE TRUSKAWEK

Odpowiedź dla „Charubiny".

Nawóz naturalny stosuje się pod truskawki tylko na jesieni, rozsypując go równomiernie między rzędami roślin. Korzyść jest podwójna, gdyż oprócz zasilenia, nawóz przykrywa jeszcze truskawki, które mając cieplej w czasie zimy, na wiosnę szybciej się rozwijają.

Wiosną można zasilić truskawki nawozami sztucznymi, dając np. 2 kg soli potasowej oraz 2½ kg supertomasyny na 1 ar, gdy rozpoczyna się kwitnienie truskawek, zasilamy jeszcze je nawozami azotowymi pogłównie, używając np. saletrzak — 1 kg na 1 ar. Po skończonym owocowaniu wskazane jest zasilić osłabione krzaczki, podlewając je rozcieńczoną gnojówką, wówczas wzmocnione truskawki zawiązują lepiej i silniej pączki kwiatowe na rok przyszły.

WYSIEW WCZESNEJ KAPUSTY I KALAFIORÓW

Odpowiedź dla „Charubiny".

Żeby mieć wyprodukowaną wczesną kapustę i kalafiory na koniec czerwca i lipiec, należy zaopatrzyć się po pierwsze w nasiona wczesnych odmian i wysiać je do ispektu w końcu lutego, najdalej zaś w pierwszych dniach marca.

Na okno ispektowe wysiewa się kapusty — 5 g rzutowo, po rozwinięciu się pierwszych listków, rozsada powinna być przepikowana w odległościach 5 × 5 cm. W kwietniu sadzi się rozsadę do gruntu.

Kalafiory wysiewa się po 3½ g na okno w rządki co 5 cm, rozsady nie należy pikować, gdyż potem zawiązuje gorsze róże.

Okna inspektowe z rozsadą kapusty i kalafiorów powinny być trzymane chłodno 10—12°C, w przeciwnym wypadku opanowane będą przez choroby.

NAGIETKI JAKO SUSZ ZIELARSKI

Odpowiedź dla „Charubiny".

Dla celów zielarskich należy uprawiać nagietki wyłącznie o kwiatach pełnych pomarańczowych, lub czerwonych, najlepszą odmianą jest tzw. ognista kula — Balle orange.

W lecznictwie i przemyśle używane są kwiaty i liście, te jednak w znacznie mniejszym stopniu.

Kwiaty języczkowe zupełnie rozwinięte wyskubuje się z koszyczków u roślin nie zrywanych, lub po zerwaniu. Liście zbiera się tylko dolne tak, aby 2—3 pary górnych zawsze pozostały. Liście i kwiaty suszy się w cieniu, w przewiewnym miejscu.

Ze 100 metrów kwadratowych terenu obsianego nagietkami można zebrać około 8 kg skubanych kwiatków.

Suszone kwiaty nagietka używane są w lecznictwie oraz w kościołach do kadzielnic, na liście zapotrzebowanie jest bardzo małe.

Inż. Janina Honczarenkowa

Odpowiedzi kosmetyczne

SIWIEJĄCE WŁOSY

„Stroskana Zamościanka".

Przeciwko siwieniu włosów niestety, nie ma innej rady, jak farbowanie, natomiast jeżeli chodzi o ich odtłuszczenie i wzmocnienie, radziłabym Pani 2 razy w tygodniu przecierać skórę głowy wódką cebulową, której sposób przyrządzania już wielokrotnie podawałam w artykułach i odpowiedziach z odrobiną mentolu dla zabicia zapachu. Co 10-dni na 24 godziny przed myciem głowy wmasować w skórę maść zawierającą 10% siarki na coldkremie, którą zrobią pani w aptece.

Myć włosy mydłem pokrzywowym — rozgotowanych, po dokładnym opłukaniu ostatni raz opłukać odwarem skrzypu — garść na 2 litry wody.

Dwa razy dziennie starannie czesać i raz opłukać odwarem skrzypu — garść na 2 litry wody.

Twarz przed myciem może pani przecierać lekko ale dokładnie olejkiem migdałowym na batyście, po czym umyć wodą ciepłą, może być z boraksem — przegotowana, ale nie bardzo gorąca — i otrąbkami pszennymi, które rzeczywiście oczyszczają skórę z wągrów, ale kaszka krakowska jest za szorstka. Po dokładnym opłukaniu osuszyć i przetrzeć wódką borną: łyżeczkę kwasu bornego na pół szklanki wody, gdy się rozpuści ostudzić, dolać pół szklanki wódki i sok z jednej cytryny.

Rano przemyć twarz tylko naparem skrzypu — łyżeczka na szklankę wody i osuszyć — pod puder nie dawać żadnego kremu.

Raz na tydzień kłaść na 10—15 minut maseczkę z białka z sokiem cytryny — na 1 białko — łyżeczka soku, ubić, rozsmarować na twarz, po 10—15 minutach zmyć watką wodą ciepłą.

ADRESÓW PODAWAĆ NIE MOŻEMY

Ala.

Niestety na łamach pisma nie mogę podawać adresów drogerii, sprzedających taki czy inny preparat kosmetyczny, gdyż byłaby to już reklama — niech Pani przegląda uważnie dział reklamowy, a tymczasem proszę podać mi dokładny adres — listownie będę mogła służyć informacją.

PŁYN DO KRĘCENIA WŁOSÓW

Wdzięczna z nad Sanu.

Płynu, pod którego działaniem włosy same by się kręciły, niestety nie ma. Natomiast do utrwalenia fal, które się układa pod siatką, czy zwijając papiloty, może służyć bardzo słaby roztwór cukru lub żelatyny.

WZMOCNIENIE WŁOSÓW U DZIECKA

„I. S. Wilejka".

Celem pobudzenia porostu włosków u dziecka może pani przygotuje sobie wódkę rozmarynową: łyżeczkę stołową rozmarynu zalać szklanką wódki na 10 dni, po

czym zlać, przecedzić. Na 24 godziny przed myciem główki co 2—3 tygodnie należy przetrzeć skórę tą wódką, łączoną z olejkiem rycynowym w stosunku: na łyżkę wódki — 10 kropel rycyny. Czasem na zmianę zamiast tego płynu przecierać skórę główki zwykłą oliwą soi — ciepłą.

Myć główkę mydłem tataro-chmielowym rozgotowanym, płukać bardzo dokładnie w kilku kolejno zmienianych wodach o tej samej temperaturze dobrze ciepłej, a do ostatniego płukania używać odwaru rumianku — to zapobiegnie ciemnieniu włosków. Środki te powinny wpłynąć na wzmocnienie i zgęstnienie włosków, ale oczywista w dużej mierze zależy to także od stanu zdrowia i ogólnego wzmocnienia organizmu. Koniecznie trzeba też dwa razy dziennie starannie szczotkować włoski, tylko szczotką miękką.

Na zciemnienie brwi, można wcierać w skórę mocną esencję herbacianą codziennie na noc.

TRZEBA SIĘ KONIECZNIE LECZYĆ

Grażyna.

Myją się bardzo rodzice pani, bagatelizując chorobę pani, która jest bardzo poważna; jest to ogólna nerwica, wywołana przez zatrucie krwi wydzielinami gruczołu tarczykowego. Musi Pani koniecznie wziąć się do solidnej kuracji, którą najlepiej jest przeprowadzić w specjalnym zakładzie wodoleczniczym dr Żniniewicza w Poznaniu.

Stan cery Pani jest bardzo uzależniony od ogólnego stanu zdrowia i chwilowo trudno będzie o widoczną poprawę, ale proszę spróbować takiej pielęgnacji: wieczorem myć twarz wodą letnią i mydłem leczniczym Malinowskiego, razem z mydłem miejsca, gdzie są wągry przecierać otrębami pszennymi. Po opłukaniu i osuszeniu przetrzeć jeszcze twarz dla dezynfekcji czystą wódką 45°, łączoną pół na pół z sokiem cytryny, osuszyć i wbić odrobinę gold-kremu, który kupi pani w aptece. Robi się t końcami palców w kierunku od brody do skroni, na czole od środka do skroni, pod oczyma zaś bardzo leciuteńko jednym palcem, żeby nie ciągnąć skóry od skroni do nosa. Gdyby występowały liszajki, smarować je na noc maścią cynkową, natomiast krostki ropne — pastą Lassara.

Rano przemyć twarz tylko letnim naparem szałwii — łyżeczka na szklankę wody, osuszyć i zapudrować — puder powinien być lekki, niezbyt przylegający — krajowy.

Po miesiącu proszę znów do mnie napisać, podając dokładny adres, abyśmy mogły listownie stale się komunikować i doprowadzić skórę do zdrowego wyglądu.

Stroskana Ninka.

Białe plamy na skórze są niestety zewnętrznie nieuleczalne — jest to brak pigmentu w skórze tzw. bielactwo. Może to być spowodowane złym funkcjonowaniem gruczołów dokrewnych — powinna Pani zapytać o to lekarza chorób wewnętrznych.

Guz pod piersią, mimo, że nie bolesny, może być bardzo niebezpieczny i trzeba koniecznie udać się z tym do lekarza — chirurga. Proszę zwrócić uwagę, czy Pani nie chudnie?

Twarz może Pani myć codziennie wieczorem wodą ciepłą i mydłem boraksowym, a razem z mydłem przecierać miejsca zawągrzone otrębami pszennymi, rozrobionymi na papkę 3%-ową wodą utlenioną. Po dokładnym opłukaniu i osuszeniu przetrzeć twarz watką, zwilżoną w wódce bornej. (Sposób przyrządzania podałam dla Stroskanej zamościanki, tylko Pani nie będzie dodawać soku cytryny). Na noc wbić w całą twarz maść, zawierającą 5% kamfory i 1% salicylu na coldkremie, będzie to pobudzać, pojędrniać zwiotczałą skórę.

Rano umyć twarz tylko wodą i mydłem, opłukać, osuszyć i zapudrować pudrem lekkim, niezbyt przylegającym z gatunku higienicznych — krajowym.

Dwa razy w tygodniu kłaść na całą twarz oprócz oczodołów maseczkę z miodu — łyżeczkę i soku cytryny — łyżeczkę na spodeczku postawić na gorącym czajniku, żeby się dobrze miód rozpuścił i zmieszał z sokiem; ciepłą masę rozsmarować na twarz i po 15—20 minutach zmyć dobrze ciepłą wodą. Maseczkę kłaść zawsze na twarz czysto umytą.

Ramiona zwiotczałe przecierać codziennie wodą zimną z dodaniem łyżeczki soli i łyżki octu aromatycznego na szklankę wody — za pomocą szorstkiej rękawicy kąpielowej. Po osuszeniu wetrzeć w wilgotną jeszcze skórę płyn, składający się w równych częściach z soku cytryny, gliceryny i wody kolońskiej.

W ten sam sposób można postępować, jeżeli chodzi o zjędrnienie piersi, jednak przy przecieraniu ich trzeba bardzo uważać, żeby nie drażnić guzka — lepiej zresztą nie zaczynać żadnych zabiegów przed badaniem lekarza.

Wodą słoną z octem aromatycznym można też natrzepywać podbródek za pomocą zmoczonej i lekko wyżętej serwetki.

PRENUMERATORKI OTRZYMUJĄ PORADĘ BEZPŁATNIE

Stroskana Matka.

Skoro mieszka Pani w Warszawie, to proszę przyprowadzić mi córeczkę do zakładu, po zbadaniu cery i włosów, będę mogła o wiele trafniej dobrać odpowiednie środki, niż na podstawie opisu. Prenumeratorki „Praktycznej Pani" poradę otrzymują bezpłatnie.

CIEMNE ZNAMIONA

Abonentka z dalekiej prowincji.

Ciemne znamiona na twarzy tak zwane „pieprzyki" można usunąć jedynie w dobrym zakładzie kosmetycznym zapomocą elektryczności. Możnaby zastosować maści złuszczające, ale jedynie za poradą lekarza skórnego.

Helena Brzezińska
Kierowniczka Działu Kosmetycznego
w Instytucie Kosmetyczno-Lekarskim
„Izis" w Warszawie.

Pani W. L. Błotnawola.
i Pani B. M. Ł. Teresa.

Listy przez nas wysłane zostały zwrócone przez pocztę, prosimy o nadesłanie dokładnych adresów.

Pani J. R. z Polesia.

Może zmartwi Panią nasza odpowiedź, ale w dzisiejszych czasach, malowane poduszki itp. zdobnictwo mieszkania wyszło zupełnie z mody. Szkoda pieniędzy i pracy na wyrób rzeczy, które trudno sprzedać.

Pani Czesławie D. Sokalskie.

Na pytanie swoje ma Pani już odpowiedź w Nr 7 str. 2.

Za miły list bardzo dziękujemy.

Pani M. B.

Hafty na ornacie można robić na jedwabnej materii, lśniącej lub matowej, można też wyszyć pas na kanwie. Jeśli litery mają być złote, to ładniej wyglądają haftowane niż z galonu — są specjalne nici i sznureczki złote do haftów kościelnych. Nici i kordonki marki, o którą Pani pyta, są bardzo znane i dobre i do wymienionych robót odpowiednie, trzeba tylko dobrać odpowiedni numer. Ściegi szydełkowe są zupełnie odpowiednie na letnie ażurowe swetry.

Pani J. C., Białystok.

Wytępienie „robaków" toczących drzewo w meblach jest bardzo trudne, ponieważ bez zniszczenia powierzchni trudno się do nich dostać.

Pierwszorzędni stolarze nasycają drzewo przed zrobieniem mebla specjalnymi płynami. Dobrze na czas pewien działa flit, wdmuchiwany w otworki.

Przede wszystkim należy starannie wydmuchać pył z dziurek, żeby dostęp otworzyć. Zapuszczanie octu drzewnego, roztworu ałunu z wodą działa dobrze ale jest trudne do wykonania.

Najlepiej stosować środek domowy w postaci rozłożonych w pobliżu mebli, napadniętych przez szkodniki, świeżych żołędzi, na które „robaki" bardzo chętnie przechodzą. Trzeba w ciągu kilku dni codziennie żołędzie zmieniać a poprzednie od razu spalić.

O ile plaga nie jest nadmiernie rozwinięta, można się szkodników tym sposobem pozbyć.

Pani Z. Z.

Garsonki są nadal modne i będą na wiosnę noszone, jak również i do kostiumów pozostają spódniczki sportowe wąskie.

Pani Lina z R.

Jako nakrycie głowy w nocy lub w czasie choroby, przeważnie teraz używa się kolorowych siatek, które utrzymują włosy w porządku a nie grzeją. Może też być mały czepeczek — ozdobiony koronką lub haftem. Wykrój postaramy się dać na arkuszu.

Do kompletu, opisanego przez Panią, nadaje się każdy kolor żywy — byle nie żółty. Może być zielony, koralowy, lub szafirowy — zależnie od kolorów, z którymi będzie sąsiadował. Moda ta trwa dalej.

Zmartwionej Ani.

Przykro nam, że mimo tak długotrwałej prenumeraty nic Pani nie wygrała, nie mamy jednak na losowanie żadnego wpływu. Może być tak, że Panią po latach całych prenumeraty nagroda ominęła. Tym kieruje los, i do Redakcji żalu mieć nie można.

NASZE UPOMINKI
dla Pań Prenumeratorek
regularnie wpłacających prenumeratę

W bieżącym miesiącu, przypadły upominki następującym dwudziestu prenumeratorkom z pośród punktualnie opłacających prenumeratę.

pp.: Grzeszczak Władysława, Kowalewo; Jaszewska Stefania, Toruń; Piekarczykowa Władysława, Poznań; Wróblewska Anastazja, Dąbie n. Nerem; Sendlerowa Maria, Piotrków Tryb.; Tittenbrunowa Maria, Chebzie; Bednarska Teresa, Siepraw k. Krakowa; Wolska Helena, Chlewiska; Leśniczakowa Zofia, Rożnów k. Zabłotowa; Markiewiczowa Nina, Strzyłki, Turze; Mareczkowa Paulina, Sambor; Ronachowska Sabina, Puławy; Pałaszkiewicz Helena, Kiwerce; Braciejewska Bronisława, Szczerszewo; Cedro Maria, Łochów; Sławecka Katarzyna, Wilno; Brzozowska Maria, Warszawa; Ciężkowska Halina, Warszawa; Horochowa Zofia, Warszawa; Gawlicka Antonina, Warszawa.

Na premie przeznaczyliśmy praktyczne upominki z dziedziny gospodarstwa domowego. Do osób zamieszkałych na prowincji upominki wyślemy pocztą. Panie zamieszkałe w Warszawie raczą zgłaszać się po ich odbiór do naszego sekretariatu — Solec 87 — w godzinach biurowych.

WYDAWNICTWO „PRAKTYCZNA PANI"

Tygodniowy jadłospis

NIEDZIELA:

Obiad: Czernina (10) do której można dolać rosołu, który został z soboty. Groszek zielony z puszki lub suszony z grzankami. Kaczki pieczone z jabłkami. Borówki. Suflet z suszonych moreli.

Wieczorem: Kotlety z mózgu z sałatą z selerów.

PONIEDZIAŁEK:

Obiad: Barszcz małoruski (13). Cykoria na jarzynę z rumianym masłem (78). Pieczeń cielęca ze smażonymi ziemniakami i sałatą z czerwonej kapusty. Kruche ciastka z marmoladą.

Wieczorem: Zimna pieczeń cielęca, sałata z buraków (63).

WTOREK:

Obiad: Rosolnik, czyli czysta ogórkowa (5) z grzankami. Bulwy w klarze (64). Zraziki naprędce (171) z sypką kaszką. Galareta z żurawin.

Wieczorem: Makaron z sosem grzybowym.

ŚRODA *(Popielec):*

Obiad: Zupa grzybowa z wermiszelem. Jaja sadzone w sosie pomidorowym. Ryż na słodko z jabłkami.

Wieczorem: Ziemniaki pieczone lub w mundurach z masłem. Śledzie solone lub marynowane.

CZWARTEK:

Obiad: Flaki z pulpetami (173). Budyń z kapusty (57). Jabłka smażone w cieście.

Wieczorem: Flaki z obiadu lub smażone gęsie wątróbki.

PIĄTEK:

Obiad: Zupa z kasztanów (20). Ryż zapiekany z grzybami (93). Lin po nelsońsku (148). Suflet z jabłek.

Wieczorem: Pasztet z wędzonej ryby i galareta z jarzyn (87).

SOBOTA:

Obiad: Zupa z pieczarek (21). Omlet z parmezanem. Befsztyk z surówką.

Kaszka puchowa z sosem (95) i (113).

Wieczorem: Parówki w sosie chrzanowym.

II.

NIEDZIELA:

Obiad: Barszcz małorosyjski (13). Gulasz węgierski (194). Kompot z jabłek.

Wieczorem: Kluski kładzione z sosem pomidorowym.

PONIEDZIAŁEK:

Obiad: Zacierki ze słoniną. Kotlety wieprzowe z kapustą duszoną.

Wieczorem: Jaja sadzone w sosie chrzanowym.

WTOREK:

Zupa fasolowa (16). Pieczeń wołowa duszona z kaszą.

Wieczorem. Zimna pieczeń, sałata ziemniaczana.

ŚRODA:

Obiad: Zupa powidłowa z grzankami. Dorsz w sosie (152).

Wieczorem: Makaron z sosem grzybowym.

CZWARTEK:

Obiad: Krupnik z żeberkami. Naleśniki z serem.

Wieczorem: Pierogi leniwe.

PIĄTEK:

Obiad: Kaszka na grzybowym smaku. Klops z rybek (139).

Wieczorem: Śledzie marynowane, ziemniaki pokrajane zimne ze szczypiorkiem (53).

SOBOTA:

Obiad: Zupa kminkowa z lanymi kluskami (20). Kapusta faszerowana.

Wieczorem: Kapusta odgrzana albo cynaderki w kwaśnym sosie (194).

*

Numery w nawiasach, podane przy mniej rozpowszechnionych daniach, oznaczają stronicę książki kucharskiej, gdzie znajdują się odpowiednie przepisy.

Nasza skrzynka

Pragnęłabym, aby ktoś dobry, miły, poważny napisał do mnie.
Sprawi mi tym dużo radości w mych smutnych, szarych dniach.

Halina

Z powodu braku ogrodu sprzedam pawie szaro-niebieskie z ślicznymi ogonami szt. 15 zł — para 25 zł.
Zgłoszenia: *S. Trojanowska*
Łąka p. Strażów, pow. Rzeszów

Posiadam dobrze zaprowadzoną jadłodajnię w Śródmieściu Poznania. Wydaje się stale 60 obiadów dziennie. Jadłodajnia jest w najlepszym rozwoju. Prowadzę przedsiębiorstwo ze wspólniczką, która z powodu niedomagań na zdrowiu zmuszona jest ze mną się rozejść. Wobec tego zmuszoną jestem dobrać sobie odpowiednią wspólniczkę. Zależy mi, by była to osoba kulturalna, zdrowa, miła i zgodna, w wieku średnim. Nadmieniam, że z pracy tej byt jest zupełnie zapewniony, jednakże ważne jest to, że do spłacenia obecnej wspólniczki potrzebna mi jest kwota 2 tys. złotych.
O zgłoszenia proszę osoby tylko zdecydowane i niezależne.
Łaskawe oferty kierować proszę okazicielce wykazu osobistego *Nr 172556* Poznań I. Poste-restante.

Osoba inteligentna, pracowita, z ukończonym gim. państwowym, piszę na maszynie i znam stenografię, jestem cierpliwa bez nerwów, chcę pracować obojętne czy jako nauczycielka domowa, czy jako wychowawczyni, czy pomoc w prowadzeniu pensjonatu.
Łaskawe zgłoszenia do Redakcji pod:
Potrzebująca pracy.

Proszę serdecznie Panie czytelniczki o polecenie mi służącej: zdrowej, zwinnej, chętnej do pracy i naprawdę czystej. Zależy mi na osobie życzliwej i oddanej, któraby była u mnie jak najdłużej, oraz absolutnie uczciwej, ponieważ z żoną często wyjeżdżamy i cały dom zostaje na opiece służącej. Jest nas 2 osoby.
Wymagania: dobre, samodzielne gotowanie, b. dokładne sprzątanie, pranie, znajomość wypieku pieczywa, estetycznego podania potraw i do stołu, gdyż często są goście. Służąca ma oddzielny pokój, duży i jasny, używalność łazienki. 30 zł miesięcznie. Wymagane posiadanie własnej pościeli. Koszta podróży do 10 zł zwracam po miesiącu próby. Odpisy świadectw z życiorysem proszę nadsyłać na adres:
Inż. Dyakowski Stanisław
Zaolzie, Trzyniec, Huta żelaza

Młody, zdrowy i zdolny ogrodnik z ukończoną Szkołą Ogrodniczą w Koźminie (Wielkopolska) przyjmie jakąkolwiek pracę w swoim zawodzie, którą wykona solidnie, za utrzymanie i małe wynagrodzenie. Specjalność: warzywnictwo, sadownictwo i pszczelarstwo.
Oferty proszę kierować do Redakcji dla
Ogrodnika

Absolwentka Liceum Handlowego z roczną praktyką buchalteryjną w poważnym przedsiębiorstwie poszukuje odpowiedniej posady, przyjmie chętnie pracę biurową w majątku, wymagania skromne, miejscowość obojętna. Jestem miłą, energiczną, inteligentną.
Łaskawe zgłoszenia proszę kierować:
Jadwiga Wasilewiczówna
Włocławek, ul. Królewiecka Nr 27.

Panie Współczytelniczki proszę o radę, mam maleńką emeryturę i 1500 zł gotówką. Na życie i kompletne utrzymanie emerytura nie wystarcza. Chętnie przystąpiłabym z kimś do jakiego interesu.
A może znalazłaby się jakaś posada na skromnych warunkach. Mogę uczyć (uczyłam lat 12) — mogę zająć się gospodarstwem domowym i dziećmi — u pani pracującej poza domem. Skromnie i oszczędnie gotować, szyć — mam własną maszynę. Mogę również zająć się gospodarstwem wiejskim, mleczarstwo, ogrodnictwo, wypiek chleba itp. W tym dziale pracowałam lat 10. Zaznaczam, że wymagania mam zupełnie skromne.
Łaskawym Paniom, które życzliwie udzielą mi swej rady składam już z góry jak najserdeczniejsze podziękowanie. W razie gdyby było potrzebne, mogę zabrać urządzenie na 3 pokoje z kuchnią. Mam lat 42 i jestem jeszcze w pełni sił, tzn. zupełnie zdrowa.
Adresować proszę do Redakcji dla
Emerytki

Poszukuję służącej — gospodyni, bezwzględnie uczciwej i lubiącej psy (często wyjeżdżamy z Warszawy zostawiając mieszkanie i psy na opiece służącej). Wiek od 25—45 lat. Wymagamy czystości, umiejętności gotowania, sprzątania, prania i ewentualnie trochę szycia. Gaża 25—30 zł, zależnie od kwalifikacji, 2 osoby, 2 pokoje. Stosunek do służącej bardzo dobry.
Adres: Morszyńska 1 m. 4. Tel. 9-23-65. Praca od zaraz.

Samotna inteligentna lat średnich, łagodnego charakteru, czysta zajmie się gospodarstwem jednej lub dwóch osób.
Łaskawe zgłoszenia proszę nadsyłać: Kobyłka pod Warszawą, ul. Kolejowa Nr 15
Kazimiera Paluszyńska

Długoletnia zredukowana urzędniczka rach. koresp. z pierwszorzędnymi świadectwami, bardzo dobrym pismem, znająca się również na kuchni i gospodarstwie, umiejąca wszelkie roboty ręczne i trochę szycia, zdrowa, przyjmie zajęcie w pensjonacie w Zakopanem w jakimkolwiek charakterze tylko za wikt i mieszkanie od zaraz.
Łaskawe zgłoszenia *Stefkiewiczowa*, Zakopane. Poste-Restante.

Poszukuję gospodyni z wykwintnym gotowaniem do całkowitego zarządu domem, oraz dozoru nad pokojówką i praczką. Osoba ta musi być zdrowa w wieku 30—45 lat, katoliczka, miła i inteligentna, aby umiała kulturalnie prowadzić elegancki dom. W domu tylko małżeństwo bezdzietne. Miejscowość fabryczna niedaleko Warszawy. Daję oddzielny ładny pokój, traktowanie bardzo dobre, pensja do umowy. Przyjmę również pokojówkę, którą może gospodyni sama zarekomenduje.
Zgłoszenia do Redakcji dla *Dyrektorowej*

Osoba kulturalna lat 35 poszukuje posady gospodyni od 15 lutego. Zna gospodarstwo domowe, hodowlane, ogrodnictwo i może poprowadzić samodzielnie gospodarstwo rolne, gdyż prowadziła samodzielnie przez jedenaście lat gospodarstwo 80 morgowe. Łaskawe zgłoszenia proszę kierować: Olga Gusławska, poczta Białozórka, skrzynka pocztowa Nr 9 — Wołyń.

Panie, które muszą mieć w Warszawie dziewczynki na stancji, zawiadamiam, że chętnie przyjmę jedną lub dwie do wspólnego pokoju mej córeczki (lat 8), miłej i zdrowej. Zapewnić mogę matczyną opiekę, racjonalne odżywianie, spacery i pomoc w nauce (niemiecki). Posiadam komfortowe mieszkanie w Mokotowie. Koszt całkowity 165 zł miesięcznie bez żadnych dodatków.
Oferty proszę kierować do Redakcji dla
Matki Lulusi

Dla „Praktycznej Pani" z Lublina (nr 6 Pr. Pani).

Radziłabym Pani nie korzystać ze wszystkich ewentualnych rad dobrych Mamuś, gdyż po otrzymaniu kilku czy nawet więcej odpowiedzi będzie Pani miała chaos i nie będzie wiedziała, jak trzeba naprawdę postępować ze swoim maleństwem. Radziłabym Pani serdecznie — mieć dobrego jednego lekarza, a wszelkie rady czerpać tylko z doskonałego pisma „Dziecko i Matka", gdzie Pani znajdzie wszelkie wskazówki, jak wychować i odżywiać dziecko.
Serdecznie Panią pozdrawiam
„Matka Lulusi".

Poszukuję letniska od maja, dla mnie i dla dwojga dzieci w wieku 2 lat i ½ roku, we dworze, w górach w okolicy zdrowej, lesistej, blisko rzeki, miasta i stacji kolejowej lub autobusowej.
Sangowa
Lublin, Szopena 23/6

Najserdeczniej proszę o wskazanie miejscowości, gdzie prosperowałby skład drobnej galanterii. Może to być mniejsze miasto, ewentualnie duża kościelna wieś.
A może kto zaproponuje inny interes lepszy, może jaka hodowla, albo spółka? Jestem samotna, bez rodziny.
Adres mój w Redakcji.
Bron. Ka.

Komu znany jest adres pana Jana Sirotina (Warszawa lub okolice), bardzo proszony jest o podanie dla *„W. M"*.

Może która z Pań Małopolanek wyjaśni mi dlaczego miód sprowadzany z Małopolski jest taki dziwny. Sprowadziłam puszkę, ale jeść go nie można, jak rozpoznać czy nie fałszowany.
Odpowiedź proszę dla *Poli*.

Wykaz nazwisk osób biorących udział w konkursie Styczniowym Rozrywek Umysłowych, zamieścimy wraz z nowymi zadaniami w nr. 10 naszego tygodnika.

PAJAC — MIKA

Na kawałku tekturki należy przekalkować poszczególne części pajaca — Miki, a więc tułów z głową, dwie ręce (na rys. podana jedna, drugą zrobić naodwrót, symetrycznie), (ręka na rysunku jest prawa), dwie nogi (na rys. jest lewa).

Następnie wyciąć wszystko z tekturki i pomalować na podane kolory, a jeszcze lepiej ponaklejać kolorowym i czarnym papierem. Następnie porobić dziurki w miejscach oznaczonych kropkami oraz krzyżykami. Ręce i nogi przyczepiamy do korpusu spinaczami do kopert w miejscach oznaczonych krzyżykami. (Patrz przekrój ry. 5).

Następnie poprzez dziurki oznaczone kropkami przeciągamy sznureczki, jeden między rękami, drugi między nogami, a następnie trzeci pionowo, przywiązując do obu poprzecznych (rys. 4 i rys. 6). Gdy pociągamy za sznurek, Mika podnosi ręce i nogi. Dobrze jest zrobić sznureczek do pociągania z czarnej sznelki, będzie wyglądał jak ogonek Miki.

L. D.

ma specjalną maszynkę do tarcia migdałów, ten nie ma kłopotu, o ile jej się nie posiada można częściowo utrzeć je na tarce, resztę utłuc w moździerzu, skrapiając wodą lub surowym białkiem, żeby oleju nie puściły. Posługiwać się maszynką do mielenia mięsa nie można, ponieważ miażdżone w niej migdały puszczają olejek i zbijają się w grudki, nie dające się rozbić jak należy.

7) Formę smaruje się świeżym masłem i oprósza z lekka tartym sucharkiem lub sucharkiem z mąką, tak samo jeżeli pieczemy w papierze. Nigdy nie napełniać więcej jak do połowy, bo ciasto powinno wyrastać.

8) Wstawiać w piec ostrożnie i w stosownej chwili, jak najmniej obracać i poruszać.

9) Czy piec odpowiednio nagrzany, przekonamy się, kładąc weń kawałek białego papieru. Jeżeli papierek od razu się zrumieni, skręci i spopieli, piec jest za ciepły. Papier powinien się skręcać i rumienić powoli w ciągu kilku minut.

10) Czy ciasto upieczone, przekonamy się, nakłuwając cieniusieńkim patyczkiem lub słomką. Jeżeli po wyjęciu go z ciasta nie lepi się na powierzchni, ciasto jest gotowe.

Ponieważ torty robimy zwykle przy większych okazjach na kilkanaście osób, podaję proporcje obliczone na 16—20 osób, które można odpowiednio zmniejszyć czy zwiększyć.

MASY I KREMY DO PRZEKŁADANIA

1. MASA Z MAKU

Wziąć maku ¾ kilograma, sparzyć kilkakrotnie, za każdym razem wyrzucając do osiąknięcia na sito, następnie zemleć trzykrotnie w maszynce, a gdyby to nie wystarczyło dotrzeć wałkiem w niepolewanej miseczce, dodając 35—40 dk cukru-pudru oraz 40 dk migdałów utartych, w tym 15—20 sztuk gorzkich. Zagotować tę masę, mieszając, używać przestudzoną.

2. MASA MIGDAŁOWA

Utrzeć 70 dk migdałów, w czym, zależnie od upodobania, od 5—10 dk gorzkich. Wsypać 40 dk cukru-pudru i 7 białek, ucierając razem w misce. Zagotować następnie w rondelku, starannie mieszając, żeby się nie przypaliło. Masę tę wyłożyć na pergaminowy papier i wstawić w letni piec, żeby obeschła.

3. MASA Z GRECKICH ORZESZKÓW (FISTASZEK)

Utartych fistaszek ⅓ szklanki, tyleż tartych migdałów i 5 dk cukru-pudru skropić łyżeczką wody pomarańczowej (napar z kwiatu), dodać szczyptę (kto lubi) wanilii, pianę z 3 białek. Masy tej używa się rzadko do przekładania ciasta, służy ona do pokrywania wierzchu tortów i mazurków. Podsusza się ją następnie już rozsmarowaną na cieście, w piecu i na niej układa ozdoby.

4. MASA POMARAŃCZOWA

Pomarańczy 1 kg ugotować do miękkości w kilku wodach, odlewając je aby wygotować gorycz.

Przestygłe pomarańcze rozciąć, usunąć pestki, owoce zemleć w maszynce, przełożyć w rondelek, dusić aż zaczną gęstnieć, wsypać ½ kg cukru, dosmażyć.

5. MASA MORELOWA

Dojrzałych moreli 20 rozgotować, przetrzeć, dusić aż zaczną gęstnieć, wsypać, zależnie czy słodkie, czy kwaśne 30—40 dk cukru, dogotować. Zamiast świeżych można wziąć suszone morele. Wziąć gatunek dorodny, nie przesuszony, sztuk 40 (połówek) namoczyć w zimnej wodzie na 24 g., w tejże wodzie rozgotować, przefasować, przyprawić cukrem, usmażyć do gęstości. Cukier lepiej sypać pod koniec, bo z cukrem łatwo się przypala.

6. MASA JABŁECZNA

Upiec 10 średnich jabłek, przetrzeć przez sito, dusić do gęstości, dosypując pod koniec 15 dk cukru.

7. KREM WANILIOWY

Utrzeć 8 żółtek z 8 łyżkami cukru i łaską wanilii w proszku. Półtorej łyżki ładnej mąki rozetrzeć, wlewając po troszeczku śmietankę dobrą kremową, której stopniowo dodać do ½ litra, wlać w utarte z cukrem żółtka, wstawić w rondel z gotującą wodą i mieszać ciągle aż do zgęstnienia, nie gotować. Wystawić gdy zgęstnieje, postawić na lodzie lub w zimnej wodzie i ubijać ciągle aż ostygnie.

8. KREM CZEKOLADOWY

Pół kg masła śmietankowego, 30 dk czekolady gorzkiej, w dobrym gatunku, utartej włożyć w miseczkę niepolewaną i postawić na rondlu z gotującą wodą, żeby rozpuścić. Ubić 4 żółtka z ¼ kg cukru. Kiedy się czekolada rozpuści, wymieszać dobrze z masłem, zdjąć z pary i ucierać wałkiem, dodając po trochu ubite żółtka. Krem powinien się zrobić pulchny i jasny.

9. KREM KAWOWY

Ubić dobrze 12 żółtek z 12 łyżkami cukru. Przygotować ½ szklanki mocnej, pachnącej kawy z 2 łyżek kawy, zmieszać z ½ l śmietanki, zagotować, zalać ubite żółtka, starannie ubijając żeby się od gorącego płynu nie zwarzyły. Wstawić rondelek z masą w większy rondel z zimną wodą i, ubijając, czekać aż się zagotuje woda. Odsunąć z ognia i ubijać aż zgęstnieje. Dopiero wtedy wyjąć z gorącej wody, postawić na lodzie lub w zimnej wodzie i dalej ubijać do wystudzenia. Szklankę śmietanki kremowej ubić na krem i domieszać do masy kawowej.

10. KREM KAWOWY NA MAŚLE

Utrzeć 6 żółtek z 12 łyżkami pudru, ½ kg masła potrzymanego w cieple, aby zmiękło, dodawać stopniowo, ciągle ucierając i dodając po łyżeczce naparu ½ szklanki śmietanki na 5 dk kawy miałkiej. Gdyby po ucieraniu krem był niezupełnie gładki, dodać kilka łyżek masła topionego.

Uwaga

Podałam kilka mas i kremów najpowszechniej stosowanych. Każdy biszkopt upieczony kręgami czy też kruche ciasto, można nimi posmarować i otrzymać torcik, chodzi o to, aby wilgotne kremy nakładać jak najpóźniej, żeby ciasto od wilgoci nie miękło. Resztę kremów podam przy właściwych gatunkach.

LUKRY I POMADY

1. LUKIER CZEKOLADOWY

Utrzeć 10 dk czekolady, wymieszać z trzema łyżkami cukru-pudru i czterema łyżkami wody i, starannie mieszając, zagotować. (Na mały tort).

2. LUKIER CZEKOLADOWY

Dwadzieścia dk czekolady rozpuścić z czterema łyżeczkami od herbaty wody. Osobno zrobić syrop z 20 dk cukru-kryształu, 1½ szklanki wody, wygotować do gęstości (do nitki), zmieszać z czekoladą, zagotować, przelać w miskę, ucierać wałkiem aż ostygnie. Smarując torty, podłożyć pod ten lukier powłokę marmolady, inaczej lukier nie będzie miał należytego połysku.

3. OSTRY LUKIER CZEKOLADOWY

Gorzkiej czekolady 20 dk utrzeć, dodać pół łyżeczki cukru-pudru i trzy łyżki mocnej czarnej kawy, rozpuścić na ciepłym piecu, ciągle ucierając. Smarować letnim na podkładzie marmolady.

4. LUKIER CZEKOLADOWY INACZEJ

Zmieszać w równej ilości utartą ciemną czekoladę i cukier-puder, dodając na każde 20 dk cukru wraz z czekoladą mniej więcej 4 łyżki mleka lub śmietanki i podgrzewając i mieszając rozpuścić. Dopiero po zdjęciu z ognia dodać na powyższą proporcję łyżeczkę doskonałego masła. Lukrować jeszcze ciepłym, bo szybko krzepnie.

5. LUKIER CZEKOLADOWY SUROWY

Utrzeć razem ⅔ szklanki pudru, 2 łyżki tartej czekolady, białko surowego jajka i sok z ½ cytryny.

6. LUKIER KAWOWY

Wziąć 1½ łyżki mocnej, czarnej kawy, rozpuścić w niej kwasku cytrynowego kawałek wielkości grochu, utrzeć z 20 dk pudru.

7. LUKIER CYTRYNOWY LUB POMARAŃCZANY

Lukier ten jest przezroczysty. Na średni tort na 12—18 osób wziąć 20 dk cukru-pudru, zetrzeć skórkę z 2 pomarańcz, wcisnąć z nich soku tyle, aby było 1½ łyżki, wsypać kwasku cytrynowego miałkiego wielkości grochu, ucierać aż zgęstnieje, pokryć ciasto, obsuszyć.

Tak samo zrobić lukier cytrynowy, zastępując pomarańcze cytryną.

8. LUKIER KORZENNY

Na 20 dk cukru otrzeć skórkę z jednej pomarańczy i jednej cytryny, wsypać łyżeczkę od kawy cynamonu, tyleż gałki muszkatołowej, 2 ziarna zmielone kardamonu, wcisnąć łyżeczkę soku z cytryny i łyżkę wina, ucierać długo w jedną stronę aż się zrobi gładka masa.

9. LUKIER DO ROBIENIA NAPISÓW

Szklankę cukru-pudru, jedno surowe białko i łyżeczkę soku z cytryny ucierać aż się zrobi równa gęsta masa. Można jej użyć jak każdego lukru, jeżeli jednak mamy z niej zrobić na torcie czy mazurku litery czy zygzaki, to robimy z papieru pergaminowego wąską tutkę, nalewamy w nią lukier, ucinamy odpowiednio koniec i według uprojektowanego wzoru wyciskamy, wodząc nad pokrytym ciemną glazurą tortem. Jeżeli tort pokryty jest glazurą jasną, a wzór chcemy zrobić ciemny, użyjemy lukier spod nr 5-go.

10. LUKIER RÓŻOWY

Chcąc mieć lukier barwy różowej, robimy lukier jak pod nr 9, zamiast cytryny biorąc sok wyciśnięty z żurawin, bez wody. Można też podbarwić lukier kupnym, sztucznym barwnikiem.

11. LUKIER SZAFRANOWY

Ze szczypty szafranu zrobić łyżeczkę naparu. Na 20 dk cukru-pudru dać nieco utartej wanilii, wlać szafran scedzony, dodać skórkę otartą z cytryny i $1\frac{1}{2}$ łyżki rumu, utrzeć doskonale.

12. LUKIER Z MARASKINO
(przezroczysty)

Na 20 dk cukru, kwasku cytrynowego tyle co 4 ziarna grochu utrzeć z $1\frac{1}{2}$ łyżki likieru maraskino.

13. LUKIER ZIELONY

Tartych fistaszek 10 dk., 20 dk cukru-pudru, półtorej łyżki wody pomarańczowej (z kwiatu), łyżeczkę soku z cytryny, ucierać, dodając pianę ze szpinaku.

Szpinaku $\frac{1}{8}$ kg zemleć w maszynce, zebrać też i wszystek spływający z maszynki sok, wszystko wycisnąć przez gałganek, wstawić w malutkim rondelku na ogień. Kiedy się ma tuż zagotować i na wierzchu ukaże się piana, zaraz odstawić, przecedzić przez gałganek i pozostałej na gałganku piany użyć do podfarbowania w razie konieczności można dodać kilka kropel i samego soku.

14. LUKIER ŚNIEŻNY

Ubić pianę z 2 białek i 2 łyżek cukru-pudru, posmarować ciasto, posypać obficie cukrem i wstawić do niezbyt gorącego pieca, niech obeschnie i lekko przyżółknie.

TORTY

1. TORT PIASKOWY
(Sandtorte)

Rozetrzeć 30 dk świeżego masła na śmietanę, osobno wbić 8 żółtek z 30 dk pudru, złączyć z masłem, dodać skórkę otartą z cytryny, wsypać 30 dk suchej, ładnej mąki, wlać kieliszek rumu i dodać pianę z pozostałych 8 białek, włożyć masę w tortownicę posmarowaną masłem i wysypaną tartym sucharkiem, upiec. Pokryć lukrem, ubrać konfiturami. Jeżeli chcemy przełożyć ten tort jaką masą, należy upiec 2—3 krążki z tej proporcji.

Proporcja mniej więcej na 12 osób.

2. TORT PIASKOWY INACZEJ

Utrzeć 40 dk roztopionego masła (patrz uwagi wstępne) na śmietanę, wsypać 40 dk cukru i ucierać dalej, dodając po jednemu 10 całych jaj. Kiedy masa zgęstnieje i zbieleje wpuścić dla zapachu 5 kropli olejku bergomotowego i dodać 40 dk mąki. Proporcja na 16—20 osób. Można upiec z tej ilości kilka krążków i przekładać masami.

3. TORT PIASKOWY JESZCZE INACZEJ

Zasadą dla tortów piaskowych jest użycie masła topionego (patrz uwagi wstępne), bez zachowania tej ostrożności ciasto bywa niekiedy łojowate.

Zmieszać dokładnie 15 dk pudru z 15 dk dobrej mąki ziemniaczanej, ilość tę rozdzielić na cztery porcje. 15 dk topionego masła utrzeć z jednym całym, dużym jajem (nie mniej jak 60gramów) aż się zrobi pulchne i pieniste, wówczas wsypać jedną porcję mąki z cukrem i ucierać minut 15. Powtarzać to cztery razy, za każdym razem dodając przed wsypaniem mąki z cukrem 1 jajko, łącznie 4 jaja.

26. KARMELKI NADZIEWANE

Po zrobieniu karmelków jak na owocowe rozpościeramy tylko $\frac{3}{4}$ masy, a gdy z lekka obeschnie kładziemy na wierzch warstwę masy migdałowej, marmolady itp., wylewamy resztę i niezupełnie wystygłe krajemy. Syrop, który oczekuje na to, aby był wylany na nadzienie należy trzymać „na parze", tj. w rondlu z gorącą wodą, żeby za wcześnie nie stężał.

27. KARMELKI MIODOWE

Zrobić syrop z $\frac{1}{2}$ kg cukru i szklanki wody, smażyć do chwili gdy dotknięty palcem i przyciśnięty do drugiego palca, po rozłączeniu palców ciągnie się nitką. Wtedy dodajemy $\frac{1}{8}$ kg miodu i skąpą łyżeczkę octu lub soku z cytryny. Smażyć teraz razem do czwartego stopnia.

Dobre od kaszlu.

28. NUGAT

Jasnego miodu $\frac{1}{2}$ kg zagotować i domieszać do gotującego się 3 białka ubite na pianę. Kiedy masa staje się łamliwa, zdjąć z ognia. Osobno zrobić syrop z 375 gramów cukru, doprowadzając do trzeciego stopnia, wlać go do miodu z białkami, wyrabiać bez przerwy aż zacznie stygnąć. Dodać krajane migdały, orzechy, pistacje, łącznie około $\frac{1}{4}$ kg. Płaskie drewniane pudełko wyłożyć opłatkiem, włożyć i rozprowadzić masę, położyć z wierzchu inny opłatek, przycisnąć deseczką i ciężarem na 24 godziny. Pokrajać.

29. NUGAT INACZEJ

Zrobić syrop z $\frac{1}{2}$ kg cukru i szklanki wody, wysmażyć do trzeciego stopnia. Ubić pianę z sześciu białek i zaparzać syropem, ciągle ubijając. Mniej więcej po półgodzinnym ubijaniu masa przy ubijaniu odrywa się kawałami od trzepaczki.

W czasie ubijania, żeby masa nie stygła, powinna stać na rondlu lub w misce z wrzącą wodą. Kiedy się ubije, wystawić, domieszać orzechy, migdały, pistacje około $\frac{1}{4}$ kg. Na tacy emaliowanej położyć opłatki tworząc prostokąt długi na 40 cm, a szeroki na 30 cm. Na to rozpostrzeć masę nugatową, pokryć opłatkiem, przycisnąć tocząc po nim butelką, nacisnąć deseczką czy tacą, obciążyć niewielkim ciężarem na całą noc. Placek nugatowy przekroić wzdłuż na 3 pasy szerokie na 10 cm, każdy zaś z tych pasów na 15—16 kawałków, czyli łącznie na 45—48 pasków.

30. NUGAT CZEKOLADOWY

otrzymamy, dodając przy ucieraniu 50 g tartej czekolady.

31. NUGAT RÓŻANY

Masę ucieraną podbarwiamy kupnym barwnikiem jadalnym, bretonem i dodajemy 5 kropel olejku różanego.

TORTY

Uwagi ogólne

Robienie tortów nie jest sztuką, należy jednak zachować pewne prawidła, postępować systematycznie i cierpliwie. Najmniejsze uchybienie warunkuje o niepowodzeniu. Są gospodynie, które twierdzą, że zamiast np. ubijać jajka z cukrem osobno, a osobno utrzeć masło z mąką to zupełnie to samo co wszystko razem wyrobić. A jednak to nie to samo, przez ucieranie jaj z cukrem wcieramy w masę pewną ilość powietrza, przez co żółtka tak utarte stają się pulchne i lekkie. Jeżeli zmieszamy wszystko razem, ciasto będzie cięższe.

Rozważymy teraz punkt po punkcie warunki, jakie musimy dopełnić, aby praca się powiodła.

Przede wszystkim surowce muszą być w dobrym gatunku.

1) Jaja świeże, nie wyschnięte, ważące nie mniej jak 50 gramów.

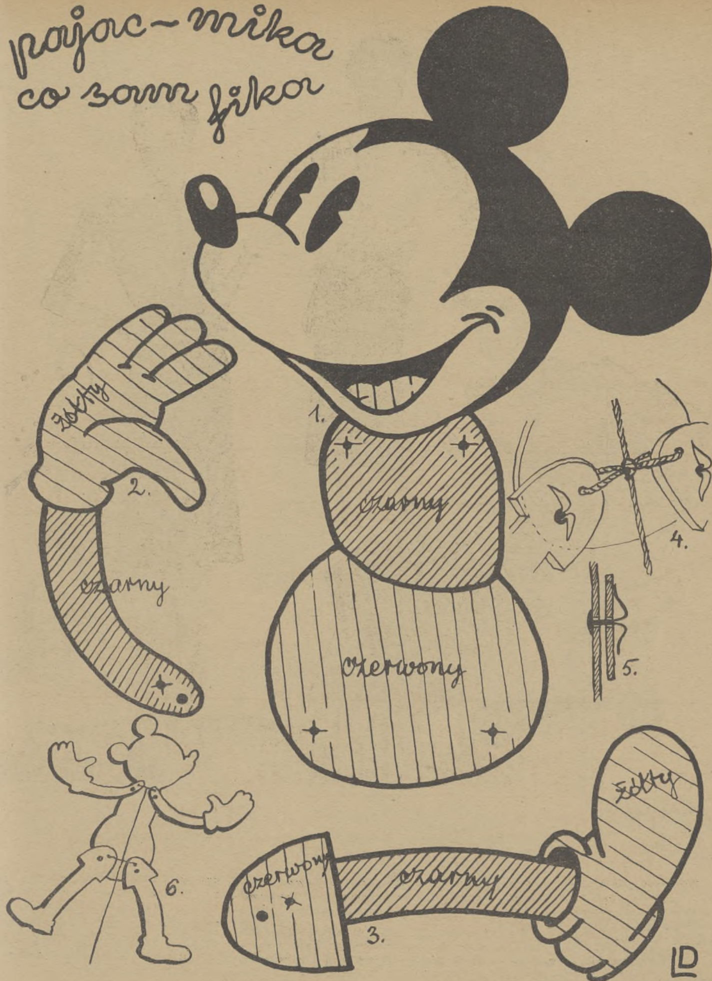
2) Mąka pszenna, najlepszego gatunku powinna być przesuszona i przesiana.

3) Cukier puder miałki jak mąka, przesiany.

4) Jeżeli w przepisie podany jest dodatek rozpuszczonego masła, to wstawiamy masło w rondelku na gorący piec, nie wprost na ogień, kiedy się ukaże piana odsunąć, zdjąć pianę, zlać z wierzchu czyste masło, odrzucając męty. O ile masło bierzemy bez topienia, dla ułatwienia sobie dokładnego wyrobienia trzymamy je w cieple, ale żeby nie topniało, aż zmięknie, a następnie ucieramy na śmietanę.

5) Żółtka obrane z suplów i zarodników ucieramy z cukrem do zbielenia, dopiero dodajemy również utarte masło, topione czy nie topione i w końcu mąkę.

6) Migdały należy sparzyć, obciągnąć ze skórki, obsuszyć i dopiero ucierać. Kto


pajac-mika
co sam fika
1.
czarny
czerwony
2.
żółty
czarny
3.
czerwony
czarny
żółty
4.
5.
6.



59 P. P. Wdzięczna bluzka krojem kamizelkowym, zapinana wzdłuż przodu na lśniące czarne guziczki, wiązana pod brodą na kokardę, która dodaje wiele szyku całości. Spódniczka gładka.

60 P. P. Skromna bluzeczka, przymarszczona w karczku. Kołnierzyk, mankiety i kontrafałda obszyte szydełkowymi ząbkami. Spódniczka z kieszonką.

61 P. P. Bluzka z dwojakiego materiału. Może być równie dobrze zrobiona z zestawienia dwóch kolorów, albo z jednego koloru np. z satin na stronę matową z bokami i kokardą zrobionymi na stronę lśniącą. Przód zapięty na suwak.

Oryginalna spódniczka z fałdą odstebnowaną z lewego boku.

Wykroje do nabycia w redakcji.



62 P. P. Bluzeczka z jasnego jedwabiu, przód plisowany, wykończony plisowaną również falbanką. Spódniczka gładka aksamitna lub jedwabna.

63 P. P. Gorsecikowa spódniczka do bluzek. Bluzka kolorowa jedwabna ozdobiona wyszyciem z wąskiego sutaszu.

64 P. P. Bluzka kolorowa wełniana, przybrana wyłogami z aksamitu czarnego albo pod kolor bluzki, ale znacznie ciemniejszego. Guziczki w kolorze aksamitu.

Wykroje do nabycia w redakcji.



65 P. P. Gładki kostium spacerowy jednorzędowy, dopasowany do figury.

66 P. P. Kostium z zapięciem dwurzędowym, z odcinaną baskiną.

67 P. P. Peleryna-płaszcz z materiału dwustronnego albo z gładkiego, podbitego materiałem w pasy lub kraty kolorowe.

Wykroje do nabycia w redakcji.

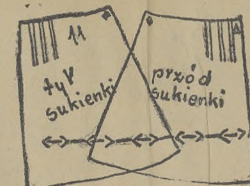
Konto P. K. O. Nr 14.400 **Pocztowy przekaz rozrachunkowy Nr 636.**

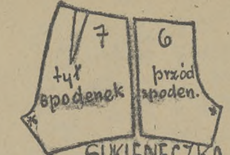
Redakcja i Administracja: Warszawa, Solec 87. Tel: 5.87-03, 2.44-18 i 6.26-44. Filia: Świętokrzyska 17, tel. 6.76-72.

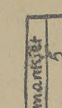
W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą, przeszkód w zakładzie, strajków i t. p., wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczanie pisma abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

Redaktorka ANTONINA DEMBINSKA

Wydawca: Towarzystwo Wydawnicze „BLUSZCZ", Warszawa. Druk i klisze w Zakładach Graficznych Towarzystwa Wydawniczego „Bluszcz", Warszawa, Solec 87.







Praktyczna Pani № 9 1939 r.

Ubranko od 3-5 lat spodenki z aksamitu potrz. mat. 85 cm. Bluzeczka z jedwabiu. Potrz. mat. 1 m. 25 cm.



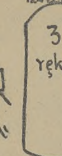
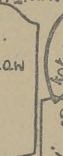
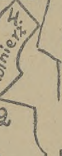
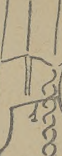
10 tył karczka

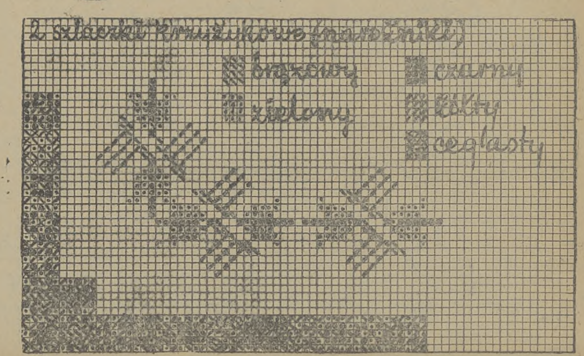
8, przód karczka

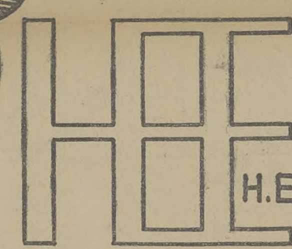
SUKIENECZKA

z aksamitu, przybrana białą piką. Potrz. mater od 5-7 lat 2 m.



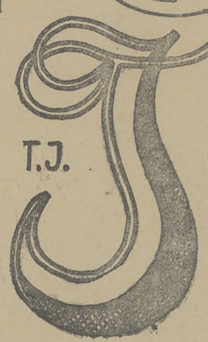




serwetka

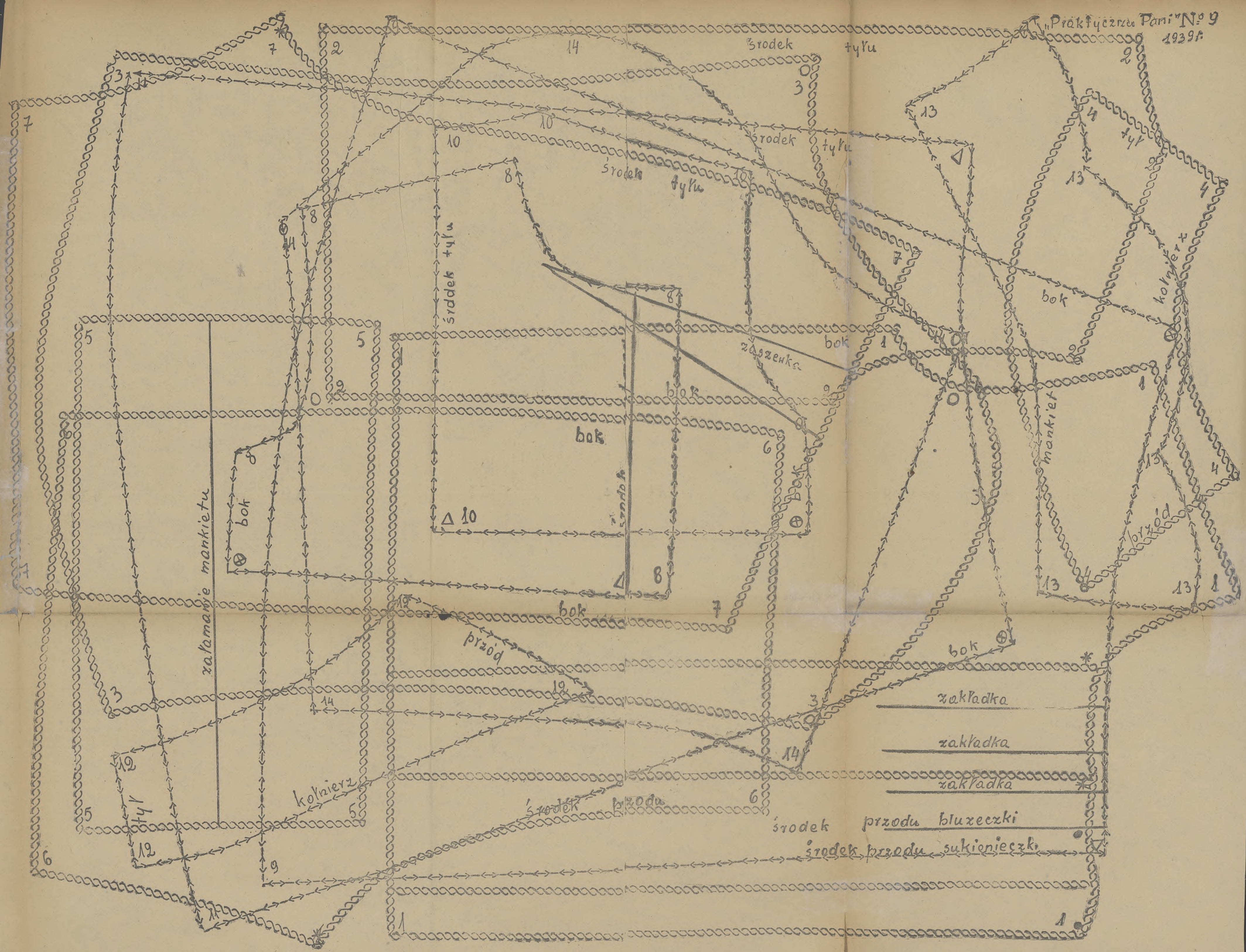
haftowana seledynową włóczką na ciemno zielonym suknie.

ściegi: 1. szeroki dziergany, 2. sznureczek, oraz 3. fastrygowy.



J.A.

LD


„Praktyczna Pani" Nr 9
1939 r.
środek tyłu
środek tyłu
środek tyłu
środek tyłu
tył
tył
kołnierz
kołnierz
bok
bok
bok
bok
bok
bok
bok
bok
zaszewka
mankiet
środek
przód
przód
załamanie mankietu
zakładka
zakładka
zakładka
środek przodu bluzeczki
środek przodu sukienieczki
środek przodu